



**ISTITUTO COMPRENSIVO
"Rosaria Scardigno - San Domenico Savio"
MOLFETTA (BARI)**





**IL BUONO DI
STARE A CASA**
— #IORESTOACASA —

Le ricette

...IL TESTO REGOLATIVO SPIEGATO IN
VIDEOLEZIONE AI TEMPI DEL COVID 19
HA PRODOTTO QUESTA PIACEVOLE E
GUSTOSA SORPRESA...

Ricetta muffins

200 gr di farina 00

60 gr di cacao

190 gr di zucchero

1/2 bustina di lievito per dolci

150 ml di latte

2 uova

60 gr di burro

100 gr di gocce di cioccolato



Per l'impasto delle Ciambelle fritte

- 500 g **Farina 00**
- 200 ml **Latte**
- 100 g (ca. 6 tuorli medi) **Tuorli**
- 75 g **Burro morbido**
- 75 g **Zucchero**
- 15 g **Lievito di birra fresco**
- 5 g **Sale**
- 4 cucchiari **Rum** (meglio se Stroh Rum 80°)
- 1 bustina **Vanillina**
- **Scorza di mezzo limone** (non trattato)

E inoltre...

- q.b. **Olio di semi di arachide** (per friggere)
- q.b. **Zucchero semolato** (per decorare)



RICETTA CUPCAKE

- burro a temperatura ambiente 120 g
- farina 00 120 g
- zucchero 120 g
- uova (circa 3 medie) 165 g
- essenza di vaniglia 1 cucchiaino
- lievito in polvere per dolci 2 g
- sale fino 1 pizzico



RICETTA CRÊPES:

200g di farina 0

350 ml di latte

30g di burro

3 uova

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero



torta salata

500g farina manitoba

125g latte intero tiepido

125g acqua tiepida

60g burro

40g olio extravergine d'oliva

4g lievito di birra secco

10g sale fino

5g zucchero

per il ripieno 200g in fette sottili di
fontina

150g speck in fette sottili



croissant

400g farina00

100g farina manitoba

250g d'acqua a temperatura ambiente

50g panna fresca liquida a temperatura ambiente

10g lievito di birra fresco

60g zucchero

12g sale fino

300g burro



RICETTA TORTA ALL'ACQUA

- 3 Uova grandi a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero semolato
- 75 g di olio di semi
- 125 g di acqua
- 300 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- La scorza grattugiata di un'arancia non trattata
- Un pizzico di sale
- Zucchero a velo per decorare



INGREDIENTI

Torta alla ricotta

Quantità per per 6 – 8 persone – 1 stampo a ciambella da 22 cm / 1 stampo a cerchio da 22 – 24 cm

- 200 gr di farina
- 200 gr di ricotta fresca a temperatura ambiente
- 2 uova grandi a temperatura ambiente
- 160 gr di zucchero
- 50 gr di burro fuso (oppure 50 gr di olio di semi di girasole)
- 2 cucchiaini di latte a temperatura ambiente
- buccia di 1 limone grande
- buccia di 1 arancia grande
- una bustina di vanillina oppure semi di una **bacca** (facoltativo)
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaio di zucchero a velo per completare

