



**Se lo crei tu,
conviene.**



**Le #creazioniconvenienti
di Paneangeli e Benedetta**



Plumcake alle mele

Uno dei plumcake più classici e amati, perfetto per una colazione dolcissima.



8 persone



Facile



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 50-55 minuti

Ingredienti

- ◆ 3 uova
- ◆ 180 g di zucchero
- ◆ 130 ml di olio di semi
- ◆ 250 g di yogurt bianco
- ◆ 300 g di farina
- ◆ 2 mele
- ◆ 1 bustina di *Lievito Pane degli Angeli*
- ◆ 2 cucchiaini di *Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli*
- ◆ q.b. *Zucchero al velo Paneangeli*

Preparazione

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e iniziamo a mescolare con le fruste elettriche.

Incorporiamo lo yogurt, l'olio e la farina un po' alla volta. Aggiungiamo il lievito Pane degli Angeli e in ultimo la Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli, mescolando bene.

Infine uniamo una mela a pezzetti, dando un'ultima mescolata con una spatola.

Ungiamo e infariniamo uno stampo da plumcake da 30x10 cm e versiamo dentro l'impasto, livellandolo se necessario.

Tagliamo l'altra mela a fettine e disponiamole sulla superficie, mettendole in fila una di fianco all'altra.

Inforiamo e facciamo cuocere in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 50-55 minuti.

Una volta pronto, sforniamo il nostro plumcake alle mele, lasciamolo intiepidire e poi decoriamolo con un po' di Zucchero al velo Paneangeli.



I consigli furbi di Benedetta



Possiamo cuocere il plumcake anche in friggitrice ad aria, adeguando le dosi in base alle dimensioni della nostra friggitrice e cuocendo a 150 °C per 40 minuti circa.



Utilizzare la frutta di stagione, come le mele in questa ricetta, è sempre la scelta più conveniente! Con lo stesso impasto inoltre possiamo realizzare molti altri dolci, dal ciambellone alla torta, fino ai muffin, semplicemente variando lo stampo e adeguando i tempi di cottura.



Il plumcake può essere arricchito a piacere, ad esempio aggiungendo le Gocce di cioccolato Paneangeli, della frutta secca tritata o aromatizzandolo con l'Estratto di Limone Paneangeli.

Ricetta
realizzata con:



**Lievito
Pane degli Angeli**

L'intramontabile magico
alleato di chi ama
preparare in casa torte
di pasta morbida, pasta
frolla e torte soffici.



Torta deliziosa

La versione a torta del goloso dolcetto tipico della pasticceria napoletana, perfetta come dessert per il pranzo della domenica.



8-10 persone



Facile



Preparazione: 35 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti

Per la pasta frolla

- ◆ 2 uova
- ◆ 150 g di zucchero
- ◆ 100 ml di olio di semi
- ◆ 100 g di *Amido di mais* **Paneangeli**
- ◆ 300 g di farina

Per la farcitura

- ◆ 500 g di ricotta
- ◆ 400 g di panna fresca
- ◆ 125 g di *Gocce di cioccolato* **Paneangeli**
- ◆ 125 g di *Zucchero al velo* **Paneangeli**

Per la decorazione

- ◆ 50 g di *Granella di nocciole* **Paneangeli**
- ◆ q.b. *Zucchero al velo* **Paneangeli**

Preparazione

Partiamo dalla frolla: in una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero, l'olio e mescoliamo con le mani o con una forchetta. Aggiungiamo l'Amido di mais Paneangeli e, continuando a mescolare, incorporiamo la farina poco alla volta. Quando l'impasto è più consistente, spostiamolo sul piano di lavoro e continuiamo a lavorare fino a ottenere un risultato omogeneo, liscio e non appiccicoso. Dividiamo l'impasto a metà e mettiamone una su un foglio di carta forno. Con l'aiuto di un matterello stendiamola dandole una forma rotonda dal diametro di circa 26 cm. Sistemiamo il disco sulla placca del forno (tenendo la carta forno sotto) e procediamo allo stesso modo per l'altra metà di impasto.

Cuociamo i due dischi di frolla in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 25 minuti.

Intanto prepariamo la farcitura: in una ciotola montiamo la panna, mentre in un'altra ciotola mescoliamo con le fruste elettriche la ricotta con lo Zucchero al velo Paneangeli. Con una spatola uniamo la panna alla ricotta, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto e, una volta amalgamato tutto, aggiungiamo le Gocce di cioccolato Paneangeli e diamo un'ultima mescolata.

Sforniamo i dischi di frolla e facciamoli raffreddare. Poi prendiamo un disco e poggiarlo su un piatto, farciamolo con la crema e sistemiamo sopra l'altro disco di frolla. Ricopriamo i lati della torta con la Granella di nocciole Paneangeli e, infine, decoriamo in superficie con lo Zucchero al velo Paneangeli.



I consigli furbi di Benedetta



Possiamo variare sia la base della torta che la farcitura a seconda di quello che abbiamo già in casa: la pasta frolla può essere sostituita con la pasta sfoglia, mentre per la farcitura possiamo utilizzare la Crema Pasticcera Paneangeli arricchita con le gocce di cioccolato. Si prepara solo con latte e senza cottura.



Riguardo invece la decorazione, al posto della granella di nocciole possiamo usare le Mandorle affettate Paneangeli.



Si può fare la frolla al cacao sostituendo 25 g di farina della ricetta con la stessa quantità di cacao amaro.



Si possono mettere le Gocce di cioccolato Paneangeli anche nella frolla per arricchire ulteriormente il dolce.

**Ricetta
realizzata con:**



Amido di Mais

Perfetto ingrediente per preparare torte di pasta morbida, cake e biscotti.

Può anche essere sostituito a parte della farina per preparare la pastella delle tue fritture.



Pizza in teglia senza impasto

Una pizza in teglia soffice e fragrante proprio come quella del forno, che si prepara facilmente in casa senza dover impastare.



8 persone



Facile



Preparazione: 20 min. + 2 ore e mezza di lievitazione

Cottura: 25 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- ◆ 600 g di farina 0
- ◆ 450 ml di acqua
- ◆ 1 bustina di *Lievito Mastro Fornaio Paneangeli*
- ◆ 1 cucchiaino di sale
- ◆ 2 cucchiaini di zucchero

Per condire

- ◆ 250 g di passata di pomodoro
- ◆ 250 g di mozzarella
- ◆ q.b. origano secco
- ◆ q.b. olio d'oliva
- ◆ q.b. sale

Preparazione

In una ciotola mettiamo la farina, il Lievito Mastro Fornaio Paneangeli, lo zucchero, il sale e diamo una mescolata.

In un'altra ciotola versiamo l'acqua tiepida e aggiungiamo le polveri un po' alla volta, mescolando con una forchetta. Una volta incorporata tutta la farina, facciamo riposare l'impasto nella ciotola, coperto da pellicola, per circa 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo, con una spatola giriamolo più volte nella ciotola, poi lasciamolo riposare ancora per 10 minuti. Ripetiamo questo passaggio per due o tre volte, finché risulterà più liscio e omogeneo.

Una volta fatti questi passaggi (ci occorrerà in tutto una mezz'ora) facciamo lievitare l'impasto coperto con pellicola per circa 1 ora e mezzo, o fino al raddoppio del volume.

Prendiamo una teglia da 35x35 cm, oppure la placca del forno, ungiamola bene con l'olio d'oliva e sistemiamoci dentro l'impasto lievitato, allargandolo bene con le mani.

In un pentolino facciamo scaldare leggermente la passata di pomodoro condita con olio, sale e origano, poi mettiamola direttamente sulla base (il calore aiuterà la lievitazione) e lasciamo lievitare per altri 15 minuti.

Inforiamo e cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 200 °C per 20 minuti. Poi tiriamo fuori la pizza, aggiungiamo la mozzarella tagliata a cubetti, rimettiamo in forno e ultimiamo la cottura per altri 5 minuti.



**I consigli
furbi di
Benedetta**



Questa pizza si prepara con pochi e semplici ingredienti economici che abbiamo sempre in casa, e senza dover impastare. Basta mescolare gli ingredienti con una forchetta e poi rigirare l'impasto con una spatola per prepararlo alla lievitazione.



Si tratta inoltre di un impasto "furbo" e versatile con il quale possiamo realizzare altre preparazioni oltre alla pizza, ad esempio dei filoncini di pane o dei panini tondi, perfetti da farcire.



La ricetta è personalizzabile variando condimento e farcitura come più ci piace.

Ricetta
realizzata con:



**Lievito di birra
Mastro Fornaio**

Il lievito di birra
disidratato multiuso per
salati e dolci, pratico da
usare e da conservare
sempre in dispensa.



Mousse al limone

Una mousse fresca, deliziosa e velocissima da fare, un fine pasto fatto in casa e perfetto come sostituto del classico sorbetto.



4 persone



Facile



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti

Ingredienti

- ◆ 100 ml di succo di limone
- ◆ 100 ml di succo d'arancia
- ◆ 40 g di zucchero
- ◆ 20 g di *Amido di mais* *Paneangeli*
- ◆ 2 cucchiaini di *Estratto di Limone* *Paneangeli*
- ◆ 200 ml di panna già zuccherata

Preparazione

Con uno spremiagrumi ricaviamo 100 ml di succo di limone e 100 ml di succo d'arancia.

In un pentolino mettiamo l'*Amido di mais* *Paneangeli* e lo zucchero, e mescoliamoli con una frusta.

Aggiungiamo un po' alla volta il succo di limone e di arancia alle polveri, continuando a mescolare.

Portiamo il pentolino sul fuoco e, senza smettere di mescolare, facciamo addensare la crema, ci vorranno circa 5 minuti.

A questo punto aggiungiamo l'*Estratto di limone* *Paneangeli*, poi spostiamo la crema in una ciotola e lasciamola raffreddare completamente.

Intanto in una ciotola montiamo la panna.

Quando la crema al limone sarà completamente fredda, uniamola alla panna montata, mescolando con le fruste elettriche fino a ottenere un composto omogeneo e dalla consistenza spumosa.

La mousse al limone è pronta: mettiamola in bicchierini o coppette e gustiamola.



I consigli furbi di Benedetta



La mousse si prepara con ingredienti che si hanno sempre in casa e richiede solo 5 minuti di cottura sui fornelli, non serve il forno.



Oltre a essere un buonissimo dessert monoporzione, questa mousse può essere utilizzata come farcitura di torte, crostate morbide e tanti altri dolci.



È un dolce senza uova, senza glutine, quindi adatto anche a chi ha intolleranze.

**Ricetta
realizzata con:**



**Estratto
di Limone**

Estratto di limone
100% naturale,
che dona un gusto
intenso a impasti
e creme.



Biscotti alle nocciole e gocce di cioccolato

Golosissimi e molto semplici da preparare, questi biscotti sono perfetti a colazione, per uno spuntino pomeridiano ma anche come dolcetti di fine pasto.



25 biscotti



Facile



Preparazione: 20 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti

- ◆ 400 g di farina
- ◆ 140 g di zucchero
- ◆ 80 ml di olio di semi
- ◆ 200 ml di latte
- ◆ ½ bustina (8 g) di **Lievito Pane degli Angeli**
- ◆ 50 g di **Granella di nocciole Paneangeli**
- ◆ 125 g di **Gocce di cioccolato Paneangeli**

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con una frusta la farina, lo zucchero e il lievito Pane degli Angeli.

Aggiungiamo l'olio, il latte e mescoliamo fino a quando l'impasto sarà liscio e omogeneo.

Quindi incorporiamo le Gocce di cioccolato Paneangeli e diamo un'ultima mescolata.

Trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro e iniziamo a dare forma ai biscotti: prendiamo un pezzetto di impasto (circa 40 g), arrotondiamolo tra le mani e passiamo la pallina nella Granella di nocciole Paneangeli.

Infine schiacciamola leggermente.

Procediamo in questo modo fino a terminare l'impasto.

Sistemiamo i biscotti in una teglia coperta con carta forno, un po' distanziati tra loro, e facciamo cuocere in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 25 minuti.



I consigli furbi di Benedetta



Si possono cuocere anche in friggitrice ad aria, dimezzando le dosi e cuocendoli in due tempi: prima a 160 °C per 15 minuti e poi, dopo averli rigirati, proseguiamo la cottura sempre a 160 °C per altri 5 minuti.



Possiamo preparare una variante al cioccolato sostituendo 30 g di farina della ricetta con 30 g di cacao amaro.



Possiamo dare ai biscotti la forma che preferiamo e in questo modo adattarli anche a tante festività a tema (ad esempio facendoli a forma di cuore per San Valentino). Sono infatti anche un'ottima idea regalo.

Ricetta
realizzata con:



**Gocce
di cioccolato**

Tutto il gusto
del cioccolato
fondente per rendere
più gustoso ogni dolce,
in poche mosse.

**Un ricettario realizzato
insieme a Benedetta con ricette all'insegna
della convenienza e della sostenibilità,
tutte facilissime da preparare in casa!**

FATTO IN CASA
da Benedetta

Trasforma i tuoi acquisti
in **magici premi** con **Qubi**
il Programma Fedeltà di Paneangeli!

Carica i tuoi scontrini su paneangeli.it

Operazione a premi "Qubi" valida fino al 31/05/24.

Regolamento completo su www.paneangeli.it



Lasciati ispirare su:



Scrivici su:



Per informazioni e suggerimenti:

