



Fatto in casa conviene!

*Il ricettario furbo
di Pasqua e Pasquetta*



Scopri le ricette convenienti
di Paneangeli e Benedetta.



Ciao a tutti!

Insieme a Paneangeli vi propongo un ricettario pensato per una Pasqua all'insegna della convenienza e del risparmio: nelle prossime pagine, troverete 10 ricette ideali per preparare in casa i vostri menù di Pasqua e di Pasquetta!

Le ricette sono facili, pratiche ma soprattutto economiche e convenienti, pensate per realizzare in casa piatti tipici del periodo pasquale che sicuramente ci costerebbero di più se li acquistassimo pronti. È il caso della colomba o della pastiera napoletana: con una spesa contenuta e poca fatica possiamo realizzare in casa due versioni "furbe" e genuine di questi dolci pasquali.

Ma quasi tutte le ricette hanno basi o impasti "furbi", che ci permettono di variare il piatto semplicemente aggiungendo qualche ingrediente o modificando le farcite, quindi con una spesa minima. Le possibilità di personalizzare e arricchire le ricette sono tante e in ciascuna scheda troverete i miei consigli su come farlo!

Inoltre, ho inserito ricette che possiamo preparare in anticipo e altre le cui preparazioni si possono sovrapporre in modo da ottimizzare i tempi e fare un uso intelligente del forno. Non solo: troverete anche alcune alternative di cottura più economiche rispetto al forno, come la cottura in friggitrice ad aria o nella pentola fornetto.

Spero che questo ricettario possa darvi qualche idea per realizzare con le vostre mani dei menù di Pasqua e Pasquetta facili, economici e anche molto gustosi.

Buona lettura!

FATTO IN CASA
da Benedetta





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.

Danubio salato

Una brioche rustica gustosissima ideale come antipasto.

10 persone

Facile

Preparazione: 20 minuti + 2 ore di lievitazione Cottura: 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- 550g di farina (metà 00 e metà manitoba)
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli*
- 250ml di latte
- 10g di sale
- 50g di olio d'oliva

Per il ripieno

- 100g di provola piccante a cubetti
- 100g di prosciutto cotto a cubetti

Per decorare

- 1 tuorlo d'uovo
- q.b. semi di papavero

Preparazione

Nella ciotola con le farine aggiungiamo il lievito Mastro Fornaio Paneangeli e 2 cucchiaini di zucchero per attivarlo.

In un'altra ciotola rompiamo l'uovo, aggiungiamo il latte tiepido, l'olio, il sale e mescoliamo.

Iniziamo ad aggiungere la farina ai liquidi poco alla volta, fino a quando l'impasto non risulta solido. Trasferiamolo sul piano da lavoro e continuiamo a lavorarlo e a incorporare tutta la farina.

Una volta pronto l'impasto, mettiamolo in una ciotola, incidiemolo a croce, copriamo con pellicola e facciamo lievitare per un'ora e mezzo o fino al raddoppio del volume. Trascorso il tempo, mettiamo l'impasto sul piano e rilavoriamolo leggermente.

Poi dividiamolo in 20 palline.

Schiacciamo al centro ogni pallina e farciamola con la provola e con il prosciutto cotto.

Poi chiudiamola per bene e arrotondiamola. Procediamo così per tutte le palline.

Posizioniamole a cerchi concentrici in una teglia unta e infarinata da 28 cm di diametro e facciamole lievitare per altri 30 minuti, coperte da pellicola.

Finita la seconda lievitazione, spennelliamo con il tuorlo sbattuto e decoriamo con i semi di papavero, inforniamo e facciamo cuocere in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 35-40 minuti, o in forno statico a 180 °C per lo stesso tempo.



I consigli
furbi di
Benedetta

Ha un impasto furbo che ci permette di creare anche altri lievitati, come un rotolo salato, dei paninetti farciti oppure dei rustici di varie forme.

Possiamo variare la farcitura come vogliamo, scegliendo i nostri salumi e formaggi preferiti, o mettere solo il formaggio e magari delle olive per una versione vegetariana.

Se insieme a questa ricetta decidiamo di preparare anche il casatiello, il mio consiglio è di partire da quest'ultimo, mettere l'impasto in lievitazione e dopo circa 40 minuti iniziare la lievitazione anche del danubio. In questo modo ottimizzeremo i tempi e al momento di sfornare il casatiello potremo infornare il danubio, sfruttando il forno già caldo e risparmiando anche energia elettrica.



Ricetta
realizzata con:



Lievito Pizzaiolo

Il lievito istantaneo per preparare sfiziosi salati come torte e muffin salati, piadine e torte al testo.

Crostata morbida salata

Un antipasto gustoso e scenografico, perfetto per aprire il pranzo di Pasqua.

8-10 persone

Facile

Preparazione: 15 minuti Cottura: 20 minuti

Ingredienti

Per la base

- 3 uova
- 10g di sale
- 5g di zucchero
- 50g di formaggio grattugiato
- 125g di yogurt bianco non zuccherato
- 80g di olio di semi
- 80g di latte
- 50g di *Fecola di patate* **Paneangeli**
- 100g di farina
- 1 bustina di *Lievito Pizzaiolo* **Paneangeli**

Per la farcitura

- 200g di formaggio spalmabile
- q.b. pomodorini gialli
- q.b. pomodorini rossi
- q.b. prosciutto crudo
- q.b. songino
- q.b. mozzarelline

Preparazione

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

Aggiungiamo il formaggio grattugiato, lo yogurt, l'olio, il latte, la *Fecola di patate* **Paneangeli** e la farina un po' alla volta, mescolando con le fruste per amalgamare tutto. Uniamo infine anche la bustina di lievito *Pizzaiolo* **Paneangeli** e continuiamo a mescolare fino a ottenere un impasto liscio e privo di grumi.

Prepariamo uno stampo furoso per crostate da 30 cm di diametro (quello con la scanalatura all'interno), ben unto e infarinato, e versiamoci l'impasto, livellando bene la superficie con una spatola.

Inforiamo e lasciamo cuocere in forno ventilato a 170 °C per circa 20 minuti, oppure in forno statico a 180 °C per lo stesso tempo.

Cotta la base della crostata, che deve risultare ben dorata in superficie, rimuoviamola dallo stampo rovesciandola su un piatto da portata e lasciamola raffreddare completamente.

Passiamo alla farcitura: spalmiamo il formaggio sulla base e poi sistemiamo sopra il resto della farcitura, mettendo delle roselline di prosciutto crudo, le mozzarelline, i pomodorini tagliati a metà e infine il songino.



Possiamo preparare la base anche il giorno prima e conservarla coperta da pellicola per alimenti, poi aggiungere la farcitura prima di portarla in tavola.

Con lo stesso impasto per la base possiamo creare mille crostate morbide salate diverse, variando semplicemente la farcitura e combinando tra loro i nostri salumi, formaggi e verdure preferiti.



Possiamo preparare una crostata senza lattosio utilizzando latte, yogurt e formaggi senza lattosio, oppure alternative vegetali.

**I consigli
furbi di
Benedetta**



Ricetta
realizzata con:



**Lievito di birra
Mastro Fornaio**

Una bustina
è indicata per 500g
di farina ed equivale
ad un cubetto di
lievito fresco da 25g.

Casatiello vegetariano

È perfetto da mangiare sia caldo che freddo
ed è ideale anche per le gite fuori porta di Pasquetta.

8-10 persone

★★★ Media

Preparazione: 45 minuti + 2 ore di lievitazione Cottura: 50 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- ◆ 550g di farina 00
- ◆ 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli*
- ◆ 2 cucchiaini di zucchero
- ◆ 300ml di acqua
- ◆ 60g di olio extravergine d'oliva
- ◆ 10g di sale

Per il ripieno

- ◆ 2 zucchine (circa 300g)
- ◆ 200g di funghi champignon
- ◆ 1 spicchio d'aglio
- ◆ 150g di scamorza a cubetti
- ◆ 50g di pecorino grattugiato
- ◆ q.b. olio extravergine d'oliva
- ◆ q.b. sale
- ◆ q.b. pepe

Per decorare

- ◆ 4 uova

Preparazione

In una ciotola mettiamo la farina, il lievito Mastro Fornaio Paneangeli e i 2 cucchiaini di zucchero per attivarlo. Mescoliamo bene con le mani.

In un'altra ciotola versiamo l'acqua tiepida, aggiungiamo l'olio d'oliva, il sale e iniziamo a impastare versando la farina nella ciotola dei liquidi un po' alla volta. Trasferiamo l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoriamolo fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Sistemiamolo poi in una ciotola, incidiemolo a croce, copriamolo con pellicola e lasciamolo lievitare per circa 90 minuti, fino al raddoppio del volume.

Nel frattempo, prepariamo il ripieno: tagliamo a dadini le zucchine e i funghi, poi in una padella facciamo scaldare dell'olio con uno spicchio d'aglio e aggiungiamo zucchine e funghi. Facciamo cuocere per circa 10 minuti, aggiustando di sale e facendo asciugare l'acqua di cottura. Togliamo l'aglio e poi lasciamo raffreddare completamente.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendiamo il nostro panetto fino a ottenere un rettangolo, lasciandone un pezzetto per la decorazione finale. Condiamo la sfoglia ottenuta con uno strato di pecorino e pepe. Poi aggiungiamo la scamorza a cubetti e infine le verdure cotte. A questo punto arrotoliamo la pasta su se stessa fino a formare un rotolo. Sistemiamolo in uno stampo a ciambella dal diametro di 26 cm, ben oliato, e sovrapponiamo le due estremità.

Cerchiamo di levigare la superficie. Mettiamo sopra le 4 uova, premendo leggermente per non farle rotolare, e con l'impasto che avevamo da parte formiamo delle code per "legarle" (due per ciascun uovo), facendole aderire con un pochino d'acqua. Copriamo il casatiello con pellicola e lasciamolo lievitare ancora per circa 20 minuti. Inforniemo e cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 40-45 minuti, oppure in forno statico a 180 °C per lo stesso tempo.



**I consigli
furbi di
Benedetta**



Lasciando invariato l'impasto e cambiando il ripieno possiamo preparare la versione classica (con salumi e formaggi), oppure altre varianti vegetariane, ad esempio con ricotta e spinaci.



Possiamo cuocerlo anche con la pentola fornetto: una volta creato il rotolo, sistemiamolo nella pentola fornetto (da Ø24 cm) ben oliata e infarinata. Disponiamo sopra le uova bloccandole con le code di impasto e lasciamo lievitare ancora per 20 minuti. Poi mettiamo lo spargifiamma sul fornelletto medio-piccolo, poggiando sopra la pentola, chiudiamo con il coperchio e facciamo cuocere a fiamma alta per i primi 5 minuti, poi abbassiamo la fiamma al minimo e proseguiamo per altri 45 minuti.



Se insieme a questa ricetta decidiamo di preparare anche il danubio salato, il mio consiglio è di iniziare preparando l'impasto del casatiello e metterlo a lievitare. Dopo circa 40 minuti impastiamo e iniziamo la lievitazione anche del danubio. In questo modo ottimizzeremo i tempi e al momento di sfornare il casatiello potremo subito inornare il danubio, sfruttando il forno già caldo e risparmiando anche energia elettrica.



Ricetta
realizzata con:



Lievito di birra
Mastro Fornaio

Il lievito di birra
che va aggiunto
direttamente
alla farina, senza
bisogno di reidratarlo
in acqua!

Rotolo di panfocaccia alla pizzaiola

Un antipasto super versatile, buonissimo sia caldo che freddo
e perfetto da portare con noi nelle gite fuori porta.

6 persone

Facile

Preparazione: 30 minuti + 2 ore di lievitazione Cottura: 40 minuti

Ingredienti

Per la base

- 400g di farina 0
- 150g di semola di grano duro
- 7g di Lievito di birra

Mastro Fornaio Paneangeli

- 2 cucchiaini di zucchero
- 150g di latte
- 150g di acqua
- 90g di olio di semi
- 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno

- 200g di passata di pomodoro
- 250g di mozzarella per pizza
- q.b. origano secco
- q.b. peperoncino in polvere
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. tuorlo per spennellare

Preparazione

In una ciotola mettiamo la farina e aggiungiamo la semola di grano duro. Mettiamo anche il lievito Mastro Fornaio Paneangeli, i 2 cucchiaini di zucchero e mescoliamo bene con le mani tutti gli ingredienti. In un'altra ciotola versiamo il latte tiepido, l'acqua tiepida, l'olio e il cucchiaino di sale. Iniziamo a mescolare con le mani i liquidi e ad aggiungere le polveri un po' alla volta. Lavoriamo a lungo l'impasto, trasferendoci su una spianatoia, fino a ottenere un panetto dalla consistenza morbida ed elastica.

Sistemiamo il panetto ottenuto in una ciotola, incidiamo a croce la superficie e copriamo con la pellicola. Lasciamo lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume: saranno necessari circa 90 minuti. Prepariamo poi un foglio di carta forno, infariniamolo bene e rovesciamoci sopra l'impasto, allargiamolo leggermente e pieghiamolo per formare un rettangolo. Stendiamolo con un mattarello per ottenere una sfoglia spessa circa mezzo centimetro. Condiamo la passata di pomodoro con olio, sale, origano e peperoncino.

Mescoliamo e poi distribuiamola sopra l'impasto. Aggiungiamo anche la mozzarella tagliata a cubetti. Arrotoliamo la pasta aiutandoci con la carta forno, fino a dare forma al nostro rotolo. Sistemiamo il rotolo in una teglia o nella placca del forno ricoperte di carta forno e lasciamolo lievitare per altri 20 minuti. Spennelliamo poi con del tuorlo su tutta la superficie e facciamo cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti, oppure in forno statico a 190 °C per lo stesso tempo.



I consigli
furbi di
Benedetta



Con lo stesso impasto e cambiando la farcitura, possiamo creare tanti rotoli diversi e accontentare i gusti di tutti. Salumi e formaggi a fette sono l'ideale per farcire il nostro rotolo di panfocaccia, ma possiamo anche preparare delle varianti vegetariane usando verdure grigliate o erbette saltate in padella.

Per una variante vegana, invece, oltre alla farcitura con verdure (e se vogliamo con mozzarella vegana) usiamo per l'impasto un latte vegetale.

Possiamo cuocere il rotolo anche in friggitrice ad aria: dimezziamo le dosi della ricetta, sistemiamo il rotolo nel cestello ricoperto di carta forno e cuociamo a 180 °C per 30 minuti circa.

Per la cottura in pentola fornetto procediamo così: una volta ottenuto il rotolo, sistemiamolo nella pentola fornetto (da Ø24 cm) oliata e infarinata, e lasciamolo lievitare per 20 minuti. Spennelliamolo con il tuorlo, sistemiamo la pentola con lo spargifiamma sul fornello medio-piccolo, chiudiamo con il coperchio e facciamo cuocere a fiamma alta per i primi 5 minuti e poi con fiamma al minimo per altri 45 minuti circa.

Se oltre al rotolo vogliamo preparare anche le bombette salate, partiamo dalla preparazione del rotolo e dopo mezz'ora dall'inizio della lievitazione prepariamo l'impasto delle bombette. In questo modo, riusciremo a friggere le bombette mentre il rotolo cuoce in forno, ottimizzando i tempi.



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.

Bombette salate fritte

Un antipasto sfizioso e saporito che possiamo gustare sia caldo che freddo.

20 bombette

Facile

Preparazione: 30 minuti + 90 minuti di lievitazione Cottura: 10 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- 2 uova
- 200g di acqua
- 80g di olio extravergine di oliva
- 7g di Lievito di birra
Mastro Fornaio Paneangeli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaio di sale
- 550g di farina 0

Per il ripieno

- 150g di mortadella a cubetti
- 150g di provola a cubetti

Per friggere

- q.b. olio di semi

Preparazione

In una ciotola mettiamo la farina, aggiungiamo il lievito Mastro Fornaio Paneangeli e i 2 cucchiaini di zucchero per attivarlo.

In un'altra ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo l'acqua tiepida, l'olio, il sale e mescoliamo bene.

Iniziamo ad aggiungere la farina poco alla volta nella ciotola con i liquidi, fino a quando l'impasto prende consistenza.

Poi trasferiamolo sul piano di lavoro e continuiamo a impastare per incorporare tutta la farina.

Una volta pronto l'impasto, mettiamolo in una ciotola, facciamo un taglio a croce, copriamo con pellicola e lasciamo lievitare per un'ora e mezzo o fino al raddoppio del volume.

Riprendiamo l'impasto e stendiamolo fino a uno spessore di circa 1 cm.

Poi con un coppapasta da 8 cm di diametro ricaviamo dei dischi.

Su ogni disco mettiamo della mortadella e della provola a cubetti e chiudiamo per bene a formare delle palline.

Friggiamo le nostre bombette in olio bollente fino a doratura, poi scoliamole su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



Possiamo modificare la farcitura come preferiamo o con ciò che abbiamo in frigo sul momento. Oppure possiamo non farcirele e cuocerle direttamente per poi servirle insieme a un tagliere di salumi.



Possiamo cuocerle anche in friggitrice ad aria: dimezziamo le dosi e cuociamo a 180 °C per 15 minuti, sistemandole nel cestello ricoperto di carta forno e nebulizzandole con l'olio in spray.



Se insieme alle bombette decidiamo di preparare anche il rotolo di panfocaccia, possiamo sovrapporre le due preparazioni facendo partire la lievitazione dell'impasto delle bombette una mezz'ora dopo l'inizio della lievitazione dell'impasto del rotolo. In questo modo riusciremo a friggere le bombette mentre il rotolo cuoce in forno, con un buon risparmio di tempo.

I consigli
furbi di
Benedetta



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.

Colomba di Pasqua furba casalinga

Una versione del classico dolce pasquale facile, veloce e senza tempi di lievitazione.

6-8 persone

Facile

Preparazione: 15 minuti Cottura: 40 minuti

Ingredienti

Per l'impasto

- 3 uova
- 350g di farina
- 90g di olio di semi
- 170g di latte
- 150g di zucchero
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 fialetta di Aroma Mandorla **Paneangeli**
- 1 bustina di Lievito per dolci **Pane degli Angeli**
- 1 confezione di Macedonia candita **Paneangeli**

Per decorare

- q.b. Zucchero in granella **Paneangeli**
- q.b. mandorle intere

Preparazione

Prendiamo le uova e separiamo albumi e tuorli in due ciotole, montando a neve gli albumi. Aggiungiamo lo zucchero alla ciotola con i tuorli e uniamo anche la scorza grattugiata di arancia e di limone.

Uniamo la fialetta di Aroma Mandorla Paneangeli e con l'aiuto delle fruste iniziamo a mescolare tutti gli ingredienti. Versiamo un po' alla volta anche l'olio di semi, poi aggiungiamo il latte. Incorporiamo la farina poca alla volta, continuando a mescolare bene. Uniamo anche una bustina di Lievito Pane degli Angeli e mescoliamo per amalgamarlo. A questo punto incorporiamo all'impasto gli albumi montati a neve, gradualmente e con delicatezza per non smontarli. Aggiungiamo all'impasto la Macedonia candita Paneangeli e diamo un'ultima mescolata. Versiamo l'impasto in uno stampo per colomba e passiamo alla decorazione: aggiungiamo le mandorle intere e poi lo Zucchero in Granella Paneangeli su tutta la superficie.

Cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 40 minuti, oppure in forno statico a 180 °C per lo stesso tempo.



I consigli
furbi di
Benedetta

È perfetta da preparare in anticipo, ad esempio il giorno prima, perché si mantiene soffice. Ci basta chiuderla in un sacchetto per alimenti.

Ha un impasto furbo che può essere variato e personalizzato per creare tante colombe casalinghe diverse: ad esempio, con l'aggiunta delle Gocce di Cioccolato Paneangeli e di una copertura con la Glassa al Cacao Paneangeli avremo una colomba casalinga al cioccolato; per una versione al limone, ci basta farcirla con crema al limone e ricoprirla con una glassa al limone.



Ricetta
realizzata con:



Aroma Fior d'Arancio

Prezioso profumo
di fiori d'arancio
per arricchire tutte
le preparazioni dolci:
da cuocere,
da friggere e a freddo.

Pastiera al cioccolato

Una variante golosa del classico dolce pasquale napoletano,
che possiamo anche preparare in anticipo.

8 persone

★ ★ ★ Media

Preparazione: 30 minuti Cottura: 65 minuti

Ingredienti

Per la frolla

- ◆ 2 uova
- ◆ 100g di zucchero
- ◆ 100g di olio di semi
- ◆ 1/2 bustina di **Lievito per dolci**
Pane degli Angeli

- ◆ 300g di farina
- ◆ 30g di cacao amaro

Per il ripieno

- ◆ 200g di latte
- ◆ 250g di grano cotto
- ◆ 30g di cacao amaro
- ◆ 250g di ricotta
- ◆ 250g di zucchero
- ◆ 3 uova
- ◆ 1 fialetta di **Aroma Fior d'Arancio**
Paneangeli
- ◆ 1 cucchiaino di **Pasta con Estratto**
di Vaniglia naturale *Paneangeli*
- ◆ 50g di **Arancia candita** *Paneangeli*
- ◆ 50g di **Cedro candito** *Paneangeli*

Preparazione

Prepariamo il ripieno: in un pentolino mettiamo il grano cotto (sgocciolato) e il latte. Mescoliamo bene il composto e portiamolo sul fuoco. Facciamo cuocere finché il latte non si sarà assorbito: ci vorranno circa 15 minuti.

A fuoco spento, aggiungiamo al grano cotto il cacao amaro e mescoliamo bene.

Poi versiamo tutto in una ciotola capiente e teniamo da parte.

Prepariamo la frolla: in una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero, l'olio di semi e mezza bustina di lievito per dolci *Pane degli Angeli*.

Iniziamo a mescolare tutto con le mani. Man mano incorporiamo il cacao e la farina, poco per volta e continuando a mescolare. Quando l'impasto è consistente, continuiamo a lavorarlo sul piano di lavoro e aggiungiamo la farina rimanente fino a ottenere un panetto liscio che non si attacca più alle dita.

Riprendiamo il grano cotto e aggiungiamoci la ricotta. Amalgamiamo bene il tutto, poi uniamo lo zucchero, le uova, l'Aroma Fior d'Arancio *Paneangeli*, la Pasta con Estratto di Vaniglia naturale *Paneangeli*, il Cedro candito *Paneangeli* e l'Arancia Candita *Paneangeli*.

Ungiamo e infariniamo una teglia dal diametro di 26 cm. Prendiamo due terzi della frolla, stendiamola con il mattarello sopra un foglio di carta forno infarinato e, aiutandoci con quest'ultimo, sistemiamola nella tortiera. Tagliamo i bordi in eccesso con un coltello, quindi versiamo dentro il ripieno. Stendiamo il resto della frolla e ricaviamo delle striscioline per realizzare una decorazione a crostata.

Inforniamo in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per i primi 50 minuti, e a 160 °C per gli ultimi 15 minuti, oppure in forno statico inizialmente a 180 °C e poi a 170 °C.



Volendo possiamo mettere nel ripieno le Gocce di Cioccolato *Paneangeli* in sostituzione o in aggiunta all'arancia e al cedro canditi.

Possiamo fare la versione tradizionale semplicemente preparando una frolla classica (sostituendo ai 30 g di cacao la stessa dose di farina) e non mettendo il cacao amaro nel ripieno.

Possiamo cuocerla anche in friggitrice ad aria, dimezzando le dosi e usando uno stampo apposito. Cuociamola a 170 °C per i primi 40 minuti, e a 160 °C per gli ultimi 10 minuti circa.

**I consigli
furbi di
Benedetta**



Ricetta
realizzata con:



Amido di Mais

Perfetto ingrediente
per ottenere impasti
soffici o addensare
creme, budini e salse.

Mousse mandorle e cocco

Un dessert facile e veloce che possiamo portare con noi nei picnic di Pasquetta:
ci basterà metterla in vaschette monoporzione e tenerla in una borsa frigo.

4 porzioni

Facile

Preparazione: 15 minuti Cottura: 5 minuti

Ingredienti

Per la mousse

- ◆ 250ml di latte
- ◆ 70g di zucchero
- ◆ 25g di Amido di Mais Paneangeli
- ◆ 2 cucchiali di farina di cocco
- ◆ q.b. Aroma Mandorla Paneangeli
- ◆ 200ml di panna già zuccherata

Per decorare

- ◆ q.b. Mandorle affettate Paneangeli
- ◆ q.b. farina di cocco

Preparazione

Prepariamo la crema: portiamo sul fuoco un pentolino con il latte e facciamolo scaldare. Intanto, in un altro pentolino mescoliamo lo zucchero e l'Amido di Mais Paneangeli con una frusta.

Quando il latte è caldo, quasi bollente, versiamolo a filo sulle polveri e amalgamiamo mescolando bene.

Riportiamo il pentolino sul fuoco e facciamo addensare la crema, mescolando in continuazione per 4-5 minuti.

Quando la crema si è addensata e inizia a sobbolire, togliamola dal fuoco e versiamola in una ciotola.

Con la crema ancora calda, aggiungiamo due cucchiali abbondanti di farina di cocco, poi qualche goccia di Aroma Mandorla Paneangeli e mescoliamo bene.

Copriamo con la pellicola a contatto e facciamo raffreddare completamente la crema in frigorifero.

In una ciotola montiamo la panna. Poi riprendiamo la crema al cocco ormai fredda e diamole una mescolata con le fruste elettriche per ammorbidirla.

Uniamo la crema alla panna montata, mescolando delicatamente con una spatola. Mettiamo la nostra mousse nei bicchieri usando la sac à poche (oppure aiutandoci con due cucchiali).

Infine decoriamo con un po' di farina di cocco e le Mandorle affettate Paneangeli.



I consigli
furbi di
Benedetta

Possiamo decidere di gustarla come dolce al cucchiaio, oppure utilizzarla come golosa farcitura per torte e crostate morbide.

Si prepara con una crema al latte che può essere utilizzata per creare tante varianti diverse, mescolando di volta in volta alla crema ingredienti diversi: cacao per una mousse al cioccolato, caffè solubile per la mousse al caffè, e ancora crema alle nocciole, crema al pistacchio e tutti i topping e gli sciropi che ci vengono in mente.

Possiamo preparare la crema al latte anche il giorno prima e tenerla in frigo coperta da pellicola. Poi uniamo la panna montata poco prima di servire la mousse.



Ricetta
realizzata con:



**Pasta con Estratto
di Vaniglia
naturale**

Inconfondibile aroma
per donare ai dolci
un tocco delicato
in un semplice gesto.

Amandovolo

**L'Amandovolo è un dolce tipico marchigiano, una ricetta regionale
preparata solitamente per le festività, ma perfetta da gustare tutto l'anno.**

6 persone

Facile

Preparazione: 20 minuti Cottura: 40 minuti

Ingredienti

- ◆ 4 uova
- ◆ 200g di zucchero
- ◆ 1 fialetta di **Aroma Mandorla**
Paneangeli
- ◆ 1 cucchiaino di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale** **Paneangeli**
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 160g di burro fuso (tiepido)
- ◆ 270g di farina 00
- ◆ 1/2 bustina di **Lievito per dolci**
Pane degli Angeli
- ◆ 170g di mandorle tritate
- ◆ 125g di **Gocce di Cioccolato**
Paneangeli

Per decorare

- ◆ 1 confezione di **Glassa al Cacao**
Paneangeli
- ◆ q.b. **Mandorle affettate** **Paneangeli**

Preparazione

In una ciotola sbattiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Uniamo la Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli, l'Aroma Mandorla Paneangeli, il sale e il burro fuso tiepido, e mescoliamo ancora con le fruste elettriche. Setacciamo nella ciotola la farina e il lievito per dolci Pane degli Angeli, e amalgamiamoli mescolando con una spatola. Aggiungiamo le mandorle tritate grossolanamente e le Gocce di Cioccolato Paneangeli. Mescoliamo bene, quindi trasferiamo l'impasto in uno stampo da plumcake da 30x10 cm, ben imburrato e infarinato. Cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 165 °C per 40 minuti. Una volta cotto, capovolgiamolo e adagiamolo su una grata. Mettiamo poi la grata su un piatto bello grande. Quando il dolce è freddo, portiamo a ebollizione dell'acqua in un pentolino, spegniamo il fuoco e immergiamo la busta della Glassa al Cacao Paneangeli per 7-8 minuti, poi asciughiamola e maneggiamola per qualche secondo per togliere eventuali grumi. Versiamo la glassa sopra il dolce ricoprendolo tutto. Poi decoriamo la superficie con le Mandorle affettate Paneangeli. Facciamo raffreddare il nostro Amandovolo per una quindicina di minuti in frigo prima di gustarlo.



**I consigli
furbi di
Benedetta**

Possiamo prepararlo anche il giorno prima, conservandolo a temperatura ambiente coperto da pellicola per alimenti.

Se lo porzioniamo prima e lo sistemiamo in un contenitore per alimenti, possiamo facilmente portarlo con noi e gustarlo durante il picnic di Pasqua.

Possiamo cuocerlo anche in friggitrice ad aria, dimezzando le dosi della ricetta e sistemando l'impasto in uno stampo apposito. Facciamo poi cuocere a 165 °C per 30 minuti circa.



Ricetta
realizzata con:



Gocce di Cioccolato

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

Muffin di Pasqua arancia e cioccolato

Dolci e fragranti, si conservano morbidi per diversi giorni.

12 muffin

Facile

Preparazione: 15 minuti Cottura: 25 minuti

Ingredienti

- 3 uova
- 150g di zucchero
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 fialetta di *Aroma Arancia* *Paneangeli*
- 120g di olio di semi
- 120g di succo di arancia
- 270g di farina
- 1 bustina di *Lievito per dolci* *Pane degli Angeli*
- 70g di *Arancia candita* *Paneangeli*
- 80g di *Gocce di Cioccolato* *Paneangeli*

Preparazione

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e frulliamo con le fruste elettriche. Grattugiamo nella ciotola la scorza d'arancia e aggiungiamo l'*Aroma Arancia* *Paneangeli*. Aggiungiamo anche l'olio di semi e frulliamo ancora. Spremiamo il succo dell'arancia sino a ottenerne circa 120 g e aggiungiamolo all'impasto. Sempre frullando, iniziamo a incorporare la farina un po' alla volta, poi uniamo il lievito *Pane degli Angeli*. Aggiungiamo ora l'*Arancia candita* *Paneangeli* e le *Gocce di Cioccolato* *Paneangeli*. Una volta amalgamati tutti gli ingredienti, suddividiamo l'impasto ottenuto in uno stampo per muffin da 12, con i pirottini inseriti. Cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 170 °C per 25 minuti, o in forno statico a 180 °C per lo stesso tempo.



I consigli
furbi di
Benedetta

Per una variante al cioccolato, ci basta sostituire 30 g della dose di farina con 30 g di cacao amaro. Inoltre, volendo, possiamo decorarli con lo *Zucchero in granella* *Paneangeli*.

Si conservano morbidi per diversi giorni se li teniamo in un sacchetto di plastica per alimenti.

Con lo stesso impasto possiamo realizzare un plumcake oppure un ciambellone.

Possiamo cuocerli anche in friggitrice ad aria: dimezziamo le dosi della ricetta, distribuiamo l'impasto negli appositi pirottini e sistemiamoli nel cestello, poi cuociamo a 170 °C per 15 minuti.

Dolce o Salato a Pasqua è *rimborsato!*

ACQUISTA **6 €** DI PRODOTTI
TI RIMBORSIAMO
IL 100%*

dal 20 marzo al 16 aprile 2023



***rimborso pari a 6€ su una spesa minima di 6€.**

Cashback "PANEANGELI TI RIMBOSA" valido dal 20/03/23 al 16/04/23 presso i punti vendita sul territorio nazionale. Acquista almeno 6€ di prodotti a marchio Paneangeli, conserva il documento d'acquisto "parlante" (unico), registrati e richiedi il rimborso (con bonifico bancario o con carta ricaricabile) collegandoti al sito paneangeli.it e completando la procedura entro 5 giorni di calendario dalla data d'acquisto. *1 rimborso da 6€ a persona su una spesa minima di 6€. Per informazioni leggi il Termini e Condizioni su paneangeli.it. Sono inclusi gli acquisti online (solo per acquisti da cui risulta che la vendita e la spedizione sono a cura di un rivenditore italiano).