



I biscotti della memoria *della Bliss Bakery*



COSA TI OCCORRE:

300 g di farina 00

3 tuorli

125 g di zucchero a velo vanigliato

200 g di burro leggermente salato

- ✓ *Per un effetto “dolci ricordi”, 2 cucchiaini di zucchero di canna semolato.*
- ✓ *Per un effetto “ricordi allegri”, cristalli di zucchero colorato.*

UTENSILI:

ciotola grossa

cucchiaino di legno

coltello

pellicola per alimenti

teglia e carta da forno

COME SI FA:

- ✓ In una grossa ciotola versa i tuorli e lo zucchero a velo. Mescola bene con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una spuma chiara. Aggiungi il burro un po' ammorbidito, a fettine molto sottili e mescola ancora.
- ✓ Unisci la farina e amalgama il composto senza lavorarlo troppo. Otterrai un impasto morbido ma compatto. Dividilo in tre parti, dai a ciascuna la forma di un salsicciotto, avvolgila nella pellicola e metti tutto nel frigorifero per qualche ora.
- ✓ Per preparare i biscotti prendi un rotolino di pasta, elimina la pellicola, rotolalo nello zucchero granulato o in quello colorato, poi, facendoti aiutare da un adulto, affetta il salamino a fette spesse un centimetro scarso.
- ✓ Disponi i biscotti un po' distanziati in una teglia foderata di carta da forno e cuocili per circa 15 minuti. Devono diventare dorati, ma non scurirsi troppo.





Nuvole di meringa della Bliss Bakery



COSA TI OCCORRE:

4 albumi

280 g di zucchero a velo

Un cucchiaino di farina setacciata

Un cucchiaino di aceto bianco o succo di limone

- ✓ *Per un effetto “nuvole al tramonto”, poche gocce di colorante alimentare liquido rosso e giallo.*
- ✓ *Per un effetto “nuvole di mattina”, poche gocce di colorante alimentare azzurro.*

UTENSILI:

ciotola grossa

fruste elettriche

cucchiai di metallo

teglie e carta da forno



COME SI FA:

- ✓ In una grossa ciotola metti gli albumi con un pizzico di sale e comincia a montare con le fruste elettriche.
- ✓ Quando gli albumi saranno bianchi e spumosi, ma ancora morbidi, comincia ad aggiungere lo zucchero, sempre montando, e alla fine la farina e l'aceto. Devi ottenere un impasto bianco, lucido e sodo, che mantiene la forma.
- ✓ Dividilo in due o tre ciotoline e aggiungi a ciascuna una o due gocce di colorante. Mescola con delicatezza dall'alto in basso, poi versa a cucchiainate su una teglia foderata di carta da forno.
- ✓ Fai cuocere a 100 °C per un'ora circa, facendo attenzione che le nuvole di meringa non si scuriscano. Saranno croccanti fuori e morbide dentro.





Torta Tornaindietro alle more *della Bliss Bakery*



COSA TI OCCORRE:

- *Per la base:*

*3 uova intere pesate con il guscio
lo stesso peso di burro, zucchero e farina
autolievitante / la scorza di un limone grattugiata
una bustina di zucchero vanigliato*

- *Per la copertura:*

*100 g di farina / 100 g di zucchero di canna
100 g di burro / un pizzico di sale
un pizzico di cannella*

✓ *Due cestini di more fresche per un effetto Tornaindietro di poche ore, o 300 g di more surgelate o marmellata di more per un effetto Tornaindietro di qualche giorno.*

UTENSILI:

ciotola grossa / cucchiaino di legno / coltello / teglia / carta da forno

COME SI FA:

- ✓ Prepara la copertura mettendo tutti gli ingredienti in una ciotola e strofinandoli fra le mani fino a ottenere una sabbia grossolana.
- ✓ Per la base, mescola le uova intere con lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone fino a ottenere una spuma chiara.
- ✓ Aggiungi il burro morbido a pezzetti, il sale e la farina. Versa nella teglia foderata di carta da forno e cospargi l'impasto con le more o la marmellata. Copri con le briciole e cuoci a 170 °C per circa 35 minuti.
- ✓ Una volta fredda, taglia la torta a tranci rettangolari o quadrati.





Magiche merende

della Bliss Bakery



COSA TI OCCORRE:

- *pasta di pane già pronta*
cioccolato fondente o al latte
 - *pasta sfoglia già stesa*
la tua marmellata preferita e un po' di ricotta
 - *fette di pan carré*
barrette al cioccolato e caramello
oppure al cioccolato e cocco
- ✓ *Per un effetto "american magic dream", gelatina di fragole e burro di arachidi per farcire.*
- ✓ *Per un effetto "Vive la France!", burro freschissimo e marmellata di albicocche fatta in casa.*

UTENSILI:

coltello
cucchiaini
teglia e carta da forno

COME SI FA:

- ✓ Stendi la pasta da pane sul tavolo infarinato, tagliala a rettangoli. Farciscili con una fila di quadretti di cioccolato e chiudi premendo bene. Cuoci nel forno a 180 °C fino a quando saranno dorati.
- ✓ Taglia la tua barretta preferita a fettine alte 1 cm e disponile su una fetta di pancarré. Copri con una seconda fetta e scalda bene il toast dolce in una tostiera a piastra.
- ✓ Taglia in otto spicchi il tondo di pasta sfoglia stesa. Disponi lungo il lato corto di ogni spicchio un cucchiaino della tua marmellata preferita e, volendo, un cucchiaino di ricotta o un quadretto di cioccolato. Avvolgi ogni triangolo di pasta partendo dal lato più largo e chiudi con cura. Dai una forma ad arco a ogni mini croissant e cuoci in forno a 190 °C per 15-20 minuti.





Croccantini dell'amore *della Bliss Bakery*



COSA TI OCCORRE:

*200 g di cioccolato fondente o al latte
a scelta uva passa
albicocche secche
datteri snocciolati
ananas disidratato
mandorle a filetti
nocciole e noci
corn flakes o riso soffiato zuccherato*

- ✓ *Per un effetto "amore eterno", aggiungi al cioccolato scorze d'arancia candita.*
- ✓ *Per un effetto "amore senza confini" aggiungi un pizzico di cannella e un pizzico di zenzero.*

UTENSILI:

*scodella capiente / 2 ciotoline / 2 cucchiaini
2 teglie / carta da forno*

COME SI FA:

- ✓ Spezzetta il cioccolato, mettilo in una scodella capiente e fallo fondere nel microonde a 500 W per 2 o 3 minuti.
- ✓ Dividilo in 2 ciotoline e aggiungi la frutta e i cereali che preferisci.
- ✓ Cerca di mettere sempre un tipo di cereali, uno di frutta secca e uno di frutta disidratata (per esempio, corn flakes, uva passa e mandorle a pezzetti, oppure riso soffiato, datteri e noci a pezzettini).
- ✓ Aiutandoti con 2 cucchiaini, versa mucchietti di impasto in 2 teglie coperte di carta da forno e lascia rapprendere al fresco.





Muffin Fulmini e saette della Bliss Bakery



INGREDIENTI:

*250 g di farina autolievitante
un cucchiaino di lievito per dolci
un pizzico di sale / 230 g di zucchero di canna
50 g di cacao amaro / 150 g di burro
3 uova grandi o 4 piccole
160 ml di latte intero (oppure metà latte e metà panna)
100 g di cioccolato fondente ridotto a cubetti
una stecca di vaniglia*

- ✓ *Per un sapore “tuoni e fulmini”, 2 o 3 cucchiari di marmellata di arance.*
- ✓ *Per un gusto “lampi e saette”, qualche goccia di essenza di menta, che con il cioccolato sta benissimo!*

UTENSILI:

*ciotola grossa / ciotola piccola
cucchiaino di legno e frusta
teglia per muffin con 12 incavi
12 pirottini di carta della stessa misura*

COME SI FA:

- ✓ Metti il latte in un pentolino e scaldalo bene insieme alla stecca di vaniglia, per profumarlo. Lascia raffreddare.
- ✓ Metti il burro in una ciotolina e fallo fondere nel forno a microonde, poi mettilo da parte a raffreddare.
Nella ciotola grande, setaccia la farina con il lievito e il cacao amaro, per eliminare i grumi. Aggiungi lo zucchero di canna e il sale e mescola con cura con il cucchiaino di legno.
- ✓ Rompi le uova (meglio che siano a temperatura ambiente) nella ciotola piccola e sbattile con il burro fuso e il latte (dopo avere tolto la stecca di vaniglia).
- ✓ Versa il miscuglio liquido con quello asciutto, mescolando il tempo necessario ad amalgamare, ma non troppo a lungo, e aggiungi solo alla fine il cioccolato a pezzettini e la marmellata o la menta (a seconda di ciò che hai scelto). Metti un pirottino di carta in ogni incavo della teglia e accendi il forno a 170 °C. Versa l'impasto nei pirottini, riempiendoli per 2/3 (non di più, altrimenti c'è il rischio che durante la cottura strabordi) e fai cuocere per 20-25 minuti.

