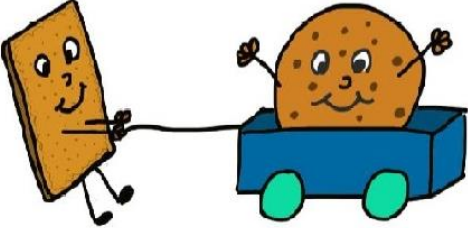




Un biscotto  tira l'altro
Un mondo di biscotti e molto di più

2021

mi trovi su

www.unbiscottotiralaltro.com



@unbiscottotiralaltro



@cookiespatri



unbiscottotiralaltro



unbiscottotiralaltro

1 V
2 S
3 D
4 L
5 M
6 M
7 G
8 V
9 S
10 D
11 L
12 M
13 M
14 G
15 V
16 S
17 D
18 L
19 M
20 M
21 G
22 V
23 S
24 D
25 L
26 M
27 M
28 G
29 V
30 S
31 D

BISCOTTI CACAO E NOCCIOLE

Ingredienti

- ✓ 300 gr di farina tipo 2;
- ✓ 120 gr di datteri denocciolati;
- ✓ 100 gr di acqua;
- ✓ 20 gr di cacao amaro;
- ✓ 1 presa di sale;
- ✓ 2 prese di bicarbonato di sodio;
- ✓ 80 gr di olio evo;
- ✓ 50 gr di nocciole tritate grossolanamente.

Preparazione

- ✓ Frullare i datteri con 50 gr di acqua.
- ✓ Mettere i datteri nel boccale del mixer con la farina, il cacao, un pizzico di bicarbonato, un pizzico di sale, l'acqua rimanente e le nocciole tritate.
- ✓ Frullare fino a quando l'impasto risulterà amalgamato e versarlo sul piano di lavoro.
- ✓ Impastare velocemente l'impasto e tirarlo con il mattarello all'altezza di circa 4 o 5 mm.
- ✓ Tagliarlo con un coppapasta e mettere i biscotti su di una leccarda ricoperta con carta da forno.
- ✓ Cuocere a 180°C per 10 minuti.



Gennaio

Seguimi su

www.unbiscottotiralaltro.com

1	L	
2	M	
3	M	
4	G	
5	V	
6	S	
7	D	
8	L	
9	M	
10	M	
11	G	
12	V	
13	S	
14	D	
15	L	
16	M	
17	M	
18	G	
19	V	
20	S	
21	D	
22	L	
23	M	
24	M	
25	G	
26	V	
27	S	
28	D	

Ingredienti

- ✓ 250 gr di farina;
- ✓ 90 gr di burro;
- ✓ 1 uovo;
- ✓ 80 gr di zucchero;
- ✓ 1 cucchiaino di lievito.

Preparazione

- ✓ Versare la farina sul piano di lavoro, formare un buco nel mezzo ed aggiungere: il burro, l'uovo, lo zucchero ed il lievito.
- ✓ Impastare velocemente e mettere l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti.
- ✓ Tagliare un rettangolo di carta forno cercando per foderare una vaschetta di alluminio e ridurre il cartoncino che ne forma il coperchio.
- ✓ Stendere l'impasto, ricavare la sagoma della carta da forno e foderare la vaschetta.
- ✓ Tagliare un rettangolo di impasto utilizzando come sagoma il coperchio di cartoncino.
- ✓ Cuocere in forno a 180°C per 8 – 9 minuti.
- ✓ Mettere il regalo nella scatola e legarla con un nastro rosso.
- ✓ Buon San Valentino!



Febbraio

Seguici su

www.unbiscottotiralaltro.com

1 L
2 M
3 M
4 G
5 V
6 S
7 D
8 L
9 M
10 M
11 G
12 V
13 S
14 D
15 L
16 M
17 M
18 G
19 V
20 S
21 D
22 L
23 M
24 M
25 G
26 V
27 S
28 D
29 L
30 M
31 M

MUFFIN MOZZARELLA E POMODORI

Ingredienti

- ✓ 170 gr di farina;
- ✓ 1/2 bustina di lievito per torte salate;
- ✓ 2 uova;
- ✓ 50 gr di olio evo;
- ✓ 80 gr di latte;
- ✓ 50 gr di pomodori secchi;
- ✓ 8 ciliegine o cubetti di mozzarella;
- ✓ 1/2 cucchiaino di sale;
- ✓ Pepe;
- ✓ Timo fresco.

Preparazione

- ✓ In una ciotola mettere la farina e mischiarla con il lievito.
- ✓ Aggiungere le uova, l'olio e il latte e mescolare bene con una frusta fino a quando sarà un composto liscio e senza grumi.
- ✓ Tagliare a pezzettini i pomodori secchi ed aggiungerli al composto.
- ✓ Foderare la teglia dei muffin con dei quadratini di carta da forno e riempirli con una cucchiata di composto.
- ✓ Inserire il cubetto di mozzarella.
- ✓ Cuocere in forno a 180°C per circa 25 - 30 minuti, per essere sicuri della cottura inserire uno stuzzicadenti nel muffin, se ne uscirà asciutto allora il muffin è pronto.



Marzo

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 G
2 V
3 S
4 D
5 L
6 M
7 M
8 G
9 V
10 S
11 D
12 L
13 M
14 M
15 G
16 V
17 S
18 D
19 L
20 M
21 M
22 G
23 V
24 S
25 D
26 L
27 M
28 M
29 G
30 V

FOCACCIA POMODORINI E OLIVE

Ingredienti

- ✓ 250 gr di farina di quinoa;
- ✓ 250 gr di farina di riso;
- ✓ 5 gr di sale fino;
- ✓ 12 gr di lievito di birra fresco;
- ✓ 430 ml di acqua tiepida;
- ✓ 2 cucchiai di olio evo;
- ✓ 80 gr di pomodorini secchi sminuzzati;
- ✓ 80 gr di olive verdi.

Preparazione

- ✓ Mescolare la farina di riso con la farina di quinoa, il sale, il lievito di birra sciolto in un po' di acqua tiepida, l'acqua versata un po' alla volta ed i pomodori secchi tagliati frullati.
- ✓ Ricoprire una teglia con un foglio da carte da forno.
- ✓ Versare il composto nella teglia e livellarlo con una spatola.
- ✓ Decorare con le olive verdi.
- ✓ Far lievitare per un'ora e 15 minuti in un luogo caldo e senza spifferi.
- ✓ Ungere la superficie.
- ✓ Cuocere a 180°C per 30 minuti.



Aprile

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 S
2 D
3 L
4 M
5 M
6 G
7 V
8 S
9 D
10 L
11 M
12 M
13 G
14 V
15 S
16 D
17 L
18 M
19 M
20 G
21 V
22 S
23 D
24 L
25 M
26 M
27 G
28 V
29 S
30 D
31 L

MUFFIN CIOCCOLATO E FRAGOLE

Ingredienti

- ✓ 200 gr di cioccolato;
- ✓ 1 di yogurt alle fragole;
- ✓ 1 vasetto di olio di semi;
- ✓ 2 vasetti di farina;
- ✓ 1 o 2 vasetti di zucchero;
- ✓ 2 uova
- ✓ 1 bustina di lievito;
- ✓ 400 gr di fragole;
- ✓ 200 ml di panna montata.

Preparazione

- ✓ Tritare il cioccolato.
- ✓ Aggiungere al cioccolato lo yogurt, l'olio, la farina, lo zucchero, le uova e il lievito e frullare tutto fino a quando l'impasto sarà liscio.
- ✓ Mettere l'impasto nei pirottini per muffin (circa 16) e cuocere a 180°C per circa 20 minuti.
- ✓ Controllare la cottura con uno stuzzicadenti: inseritelo in un muffin, se esce pulito il muffin è cotto.
- ✓ Montare la panna e unirli alle fragole preventivamente tagliate a pezzetti.
- ✓ Far raffreddare i muffin ed una volta freddi tagliarne la calotta, svuotarli con un cucchiaino e farcirli con la panna e le fragole.
- ✓ Decorare con un cucchiaino di panna e mezza fragola.



Maggio

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 M
 2 M
 3 G
 4 V
 5 S
 6 D
 7 L
 8 M
 9 M
 10 G
 11 V
 12 S
 13 D
 14 L
 15 M
 16 M
 17 G
 18 V
 19 S
 20 D
 21 L
 22 M
 23 M
 24 G
 25 V
 26 S
 27 D
 28 L
 29 M
 30 M

Ingredienti

- ✓ 300 gr di yogurt greco;
- ✓ Miele, io ne ho messi 2 cucchiaini, ma la quantità dipende da quanto lo volete dolce;
- ✓ 1 cucchiaino di succo di limone;
- ✓ 100 gr di frutti rossi da frullare;
- ✓ 100 gr di frutti di bosco da spezzettare

Preparazione

- ✓ In una ciotola mescolare lo yogurt greco con il miele, il succo di limone e 100 gr di frutti di bosco rossi (fragole e lamponi) tagliati a pezzetti.
- ✓ Frullare tutto,
- ✓ Aggiungere altri 100 gr di frutti di bosco a pezzettini (mirtilli, fragole e lamponi) e mescolare bene.
- ✓ Foderare con la carta da forno una vaschetta di alluminio e versarci il contenuto.
- ✓ Livellare la superficie, coprire con un foglio di alluminio e mettere nel congelatore per circa 30 minuti.
- ✓ Togliere la vaschetta dal congelatore e inserire nel composto 6 bastoncini di carta e rimettere nel congelatore per altre 6 - 8 ore.
- ✓ Togliere dal frigo, tagliare in 6 cubetti e servire.



Giugno

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 G
2 V
3 S
4 D
5 L
6 M
7 M
8 G
9 V
10 S
11 D
12 L
13 M
14 M
15 G
16 V
17 S
18 D
19 L
20 M
21 M
22 G
23 V
24 S
25 D
26 L
27 M
28 M
29 G
30 V
31 S

MARMELLATA DI RIBES ROSSI

Ingredienti

- ✓ 900 gr di ribes rossi;
- ✓ 180 gr di zucchero;
- ✓ il succo di 1 limone.

Preparazione

- ✓ Sgranare il ribes e metterli in una pentola dai bordi alti.
- ✓ Aggiungere il succo di limone e lo zucchero.
- ✓ Cuocere a fuoco basso per 30 - 35 minuti.
- ✓ Mettere la marmellata nei vasetti sterilizzati.



Luglio

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 D
2 L
3 M
4 M
5 G
6 V
7 S
8 D
9 L
10 M
11 M
12 G
13 V
14 S
15 D
16 L
17 M
18 M
19 G
20 V
21 S
22 D
23 L
24 M
25 M
26 G
27 V
28 S
29 D
30 L
31 M

ROTOLINI ALLA FRUTTA

Ingredienti

- ✓ 4 fette di pan carré arrotolabile senza crosta;
- ✓ 30 gr di latte;
- ✓ 2 cucchiaini di miele;
- ✓ 180 gr di formaggio spalmabile;
- ✓ 1 cucchiaino di cannella;
- ✓ 100 gr di mirtilli;
- ✓ 2 mezze pesche sciroppate.

Preparazione

- ✓ Aggiungere un cucchiaino di miele al latte e farlo sciogliere.
- ✓ Spennellare la pellicola con il latte.
- ✓ Adagiare 2 fette di pancarré sulla pellicola sovrapponendole leggermente, dopo aver inumidito la parte sovrapposta.
- ✓ Spennellare con il latte, le fette di pane.
- ✓ Aggiungere al formaggio un cucchiaino di cannella ed un cucchiaino di miele e mischiare bene.
- ✓ Spalmare il formaggio sulle fette di pane, lasciando libero, su di un lato lungo, una striscia di 2 cm.
- ✓ Tagliare a cubetti piccolissimi le due mezze pesche sciroppate e distribuirle sul pane.
- ✓ Distribuire sul pane anche i mirtilli.
- ✓ Arrotolare aiutandosi con la pellicola.
- ✓ Far riposare in frigorifero prima di tagliarli a rondelle alte un dito.



Agosto

Seguici su

www.unbiscottotiralaltro.com

1 M
2 G
3 V
4 S
5 D
6 L
7 M
8 M
9 G
10 V
11 S
12 D
13 L
14 M
15 M
16 G
17 V
18 S
19 D
20 L
21 M
22 M
23 G
24 V
25 S
26 D
27 L
28 M
29 M
30 G

TORTA DI MELE SENZA FARINA

Ingredienti

- ✓ 500 gr di mele golden;
- ✓ Il succo e la scorza di 1 limone;
- ✓ 80 gr di zucchero;
- ✓ 3 uova;
- ✓ Una manciata di uvetta (circa 30 gr) ammollata e strizzata;
- ✓ 1 cucchiaino di miele;
- ✓ 1 bicchierino di Marsala.

Preparazione

- ✓ Pelate le mele e tagliatele a fettine sottili.
- ✓ Bagnate le mele con il succo di limone per non farle ossidare.
- ✓ In un'altra ciotola mischiate lo zucchero con le uova.
- ✓ Aggiungete l'uvetta, il Marsala, il miele e la buccia di un limone.
- ✓ Mescolate tutto ed aggiungete le mele scolate.
- ✓ Mettete tutto in una teglia coperta da carta da forno.
- ✓ Cuocete in forno a 170°C per 50 minuti.



Settembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 V
2 S
3 D
4 L
5 M
6 M
7 G
8 V
9 S
10 D
11 L
12 M
13 M
14 G
15 V
16 S
17 D
18 L
19 M
20 M
21 G
22 V
23 S
24 D
25 L
26 M
27 M
28 G
29 V
30 S
31 D

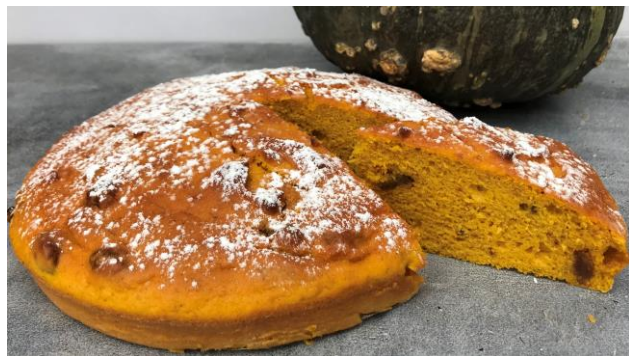
PAN DI ZUCCA SPEZIATO

Ingredienti

- ✓ 150 gr di farina 00;
- ✓ 300 gr di purea di zucca;
- ✓ 125 gr di zucchero;
- ✓ 1 cucchiaio di zucchero a velo;
- ✓ 3 cucchiaio di olio evo;
- ✓ 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano tritati;
- ✓ 1/2 cucchiaino di cardamomo tritato;
- ✓ 1 cucchiaino di cannella;
- ✓ 2 uova;
- ✓ 100 gr di uva sultanina;
- ✓ 1/2 bustina di lievito per dolci;
- ✓ sale.

Preparazione

- ✓ In una ciotola mischiare la farina con il sale, le spezie ed il lievito.
- ✓ In un'altra ciotola sbattere le uova, aggiungere la purea di zucca, l'uvetta sultanina ammollata nell'acqua calda, lo zucchero e l'olio evo.
- ✓ Mischiare tutto ed aggiungere un poco alla volta la farina con le spezie.
- ✓ Versare l'impasto in una teglia imburrata ed infarinata.
- ✓ Infornare a 180°C per circa 30 minuti.
- ✓ Prima di servire, spolverizzare con zucchero a velo.



Ottobre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 L
2 M
3 M
4 G
5 V
6 S
7 D
8 L
9 M
10 M
11 G
12 V
13 S
14 D
15 L
16 M
17 M
18 G
19 V
20 S
21 D
22 L
23 M
24 M
25 G
26 V
27 S
28 D
29 L
30 M

TORTA ALLE NOCCIOLE

Ingredienti

- ✓ 80 gr di farina tipo 2;
- ✓ 80 gr di farina fioretto;
- ✓ 80 gr di zucchero;
- ✓ la buccia di un limone;
- ✓ 1 bustina di lievito;
- ✓ 1 uovo;
- ✓ La punta di 1 cucchiaino di vaniglia;
- ✓ 110 gr di burro fuso;
- ✓ 150 gr di nocciole tostate e tritate;
- ✓ 120 gr di latte.

Preparazione

- ✓ Con un mixer mischiare la farina, il fioretto, lo zucchero, il lievito, la buccia di un limone, la vaniglia, un uovo ed il burro fuso.
- ✓ Aggiungere un poco alla volta, sempre mescolando, le nocciole tritate ed il latte.
- ✓ Versare l'impasto in una teglia imburrata ed infarinata.
- ✓ Cuocere a 180°C per 30 minuti.
- ✓ Una volta raffreddata spolverizzare con lo zucchero a velo.



Novembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 M
2 G
3 V
4 S
5 D
6 L
7 M
8 M
9 G
10 V
11 S
12 D
13 L
14 M
15 M
16 G
17 V
18 S
19 D
20 L
21 M
22 M
23 G
24 V
25 S
26 D
27 L
28 M
29 M
30 G
31 V

BISCOTTI DI NATALE SENZA GLUTINE

Ingredienti

- ✓ 70 gr di farina di riso;
- ✓ 30 gr di amido di mais;
- ✓ 50 gr di burro;
- ✓ 1/2 cucchiaino di cannella;
- ✓ 1/2 cucchiaino di cacao;
- ✓ 30 gr di miele;
- ✓ 20 gr di acqua;
- ✓ 2 cucchiaini di marmellata di albicocche;
- ✓ zucchero a velo.

Preparazione

- ✓ A mano o con un mixer, mescolare tutti gli ingredienti tranne la marmellata e lo zucchero a velo, fino a quando si ottiene un impasto liscio.
- ✓ Formare un panetto, coprirlo con la pellicola e metterlo in frigo per 30 minuti.
- ✓ Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno alto 3 o 4 mm.
- ✓ Tagliare dei cerchi in numero pari e a metà dei cerchi tagliare un cerchio più piccolo in centro.
- ✓ Cuocere in forno a 160°C per circa 10 - 11 minuti e far raffreddare completamente.
- ✓ Sciogliere in un pentolino 2 cucchiaini di marmellata di albicocche, metterne un cucchiaino scarso di marmellata al centro di ogni cerchio intero e coprire con il cerchio «bucato».
- ✓ Spolverare i biscotti con lo zucchero a velo.



Dicembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com