



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

180 g di tofu
4 cucchiari di yogurt di soia al naturale
85 g di zucchero di canna
150 ml di latte di soia
2 cucchiari di fecola di patate
60 g di farina
un pizzico di vaniglia
25 ciliegie
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
3 cucchiari di liquore a scelta (ho usato il mirtillino)
zucchero a velo qb



Clafoutis di ciliegie

Snocciolate le ciliegie, tagliatele a metà e mettetele da parte. Mixate tofu, yogurt e zucchero fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere il latte di soia, il pizzico di sale, la vaniglia e il liquore. Setacciate la farina ed aggiungetela poco per volta insieme alla fecola e al lievito, mescolate o meglio ancora frullate affinché non rimangano grumi. Ungete ed infarinate una teglia, dopo cospargete anche un pò di zucchero di canna sul fondo della teglia. Versate l'impasto fatto e sopra questo disponete le ciliegie tagliate a metà. Cospargete la superficie con poco zucchero di canna. Mettete in forno a 190° per 45-50 min. Quando la superficie sarà dorata il dolce sarà già cotto, fate comunque la prova stecchino. Cospargete la superficie di zucchero a velo.



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

Per la pasta

300 g farina
1 tazza di acqua con 1 cucchiaino olio evo
1 pizzico sale
1 cucchiaino zucchero canna

Per il ripieno:

250 gr di ciliegie snocciolate
Facoltativo 1 mela a dadini
pan grattato un pugno scarso
4-5 cucchiari di marmellata di ciliegie
frutta secca tritata (io ho messo solo uvetta e pinoli, ma anche noci e mandorle ci stanno!)
cannella
zucchero di canna
semi di papavero



Strudel di ciliegie

Iniziare a scaldare l'acqua con l'olio e il sale, facendo bollire per 2 minuti. Aggiungere alla farina e lavorare per bene...formare una palla bella liscia e omogenea e iniziare a lanciaarla con forza sul tavolo (questa è la parte che mi diverte di più...serve a rendere la pasta elastica) Lasciar riposare al caldo mezz'oretta avvolta in uno straccio. Tagliare a pezzetti le ciliegie. Mettere in un pentolino un po' di pan grattato e la marmellata e far scaldare per pochi minuti Stendere la pasta molto sottile, (su un canovaccio così sarà più facile arrotolarlo) spalmare il composto pan grattato e marmellata, aggiungere le ciliegie, le mele facoltative, la cannella, lo zucchero e la frutta secca. Arrotolare il tutto, spolverare di semi di papavero e cuocere a 180° per 30-35 minuti circa.