

Ricettario

La community più dolce
si Diverte in cucina



2024



Eridania

·1899·



Un anno con Eridania



ECCO IL RICETTARIO DI DOLCI SI DIVENTA! Siamo rimasti letteralmente a bocca aperta per le creazioni culinarie uniche e per la **passione che avete messo nelle ricette realizzate con i nostri prodotti**. Siete stati davvero tanti a partecipare alla raccolta di ricette di Dolci si diventa, e ci avete emozionato!

Esplorare ogni vostra dolce idea è stato un viaggio delizioso, quindi abbiamo pensato di selezionarne alcune per creare una guida speciale: **ogni mese del 2024 avrà la sua ricetta dedicata**.

Grazie ancora per far parte di questa dolce avventura con Eridania. Continuate a sperimentare e a condividere le vostre esperienze, perché siete voi che rendete la nostra community così fantastica. Dolci abbracci a tutti!





- **torta al cacao** ricetta di Samantha I. p. 4
- **frittelle** ricetta di Maria Carla C. p. 5
- **Pastiera DELLA mia tradizione** ricetta di Rosanna S. p. 6
- **torta nua ai mirtilli e crema Di Limone** ricetta di Barbara M. p. 7
- **tiramisù Light monoporzione** ricetta di Monica R. p. 8
- **torta fredda agli agrumi** ricetta di Maddalena S. p. 9
- **faccine Di frutta** ricetta di Deborah T. p. 10
- **semifreddo alla vaniglia e amarene** ricetta di Mariangela G. p. 11
- **tortino alle Pere** ricetta di Rosalia M. p. 12
- **yogurt con composta Di Pere e cannella** ricetta di Luana M. p. 13
- **crostata ai mirtilli** ricetta di Antonella B. p. 14
- **salame Di cioccolato** ricetta di Martina F. p. 15



torta al cacao



Ingredienti



Per la ricetta

- 50 g Truvia Doypack
- 50 g Cacao amaro
- 4 Uova
- 120 ml Olio di girasole
- 150 g Farina 00
- 1 Bustina lievito per dolci

Procedimento



In una ciotola e con delle fruste elettriche montare le uova con il dolcificante Truvia.



Aggiungere il cacao e l'olio a velocità media.



Aggiungere la farina setacciata ed il lievito. Amalgamare il tutto con una spatolina.



Versare in uno stampo da 18 cm imburrato ed infarinato.



Cuocere per 30 minuti in forno caldo a 170°.



frittelle

Ingredienti



Per la ricetta

- 200 g Zucchero Zefiro Eridania
- 8 Uova
- 1000 g Farina
- 250 g Fecola di patate
- 1 Buccia di limone
- 2 Arance (solo succo)
- 100 g Burro sciolto raffreddato
- 200 ml Latte
- 3 Mele
- 1 Bustina di lievito
- 50 ml Rum
- 1000 ml Olio per friggere
- 100 g Zucchero Velo Eridania

Procedimento



Tagliare le mele a dadini e metterle da parte.



Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo alla fine le mele, il lievito e il rum.



Fare scaldare in una pentola l'olio e poi cuocere l'impasto mettendone poco alla volta.



Quando le frittelle saranno ben dorate, disporle su un foglio di carta assorbente e poi in una ciotola. Infine, spolverare con lo zucchero a velo.



Una dolcezza che rallegra il cuore

Pastiera DELLA mia tradizione

Ingredienti



Per la ricetta

- 600 g Zucchero Classico Eridania
- 500 g Grano cotto
- 500 g Ricotta di bufala
- 9 Uova
- 400 g Farina 00
- 1 Bustina di Vanillina
- 150 g Burro
- 100 g Frutta candita macedonia
- 30 ml Aroma naturale di fiori d'arancio
- 1 Limone



Procedimento



Preparare la pasta frolla mescolando farina, 3 uova, 100 g di zucchero, buccia di limone grattugiata e burro. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar riposare in frigorifero per un'ora.



Passare metà del grano e tutta la ricotta con un passaverdura. Unire il resto dello zucchero, vanillina, canditi, aroma d'arancio, 4 uova intere e 2 tuorli. Mescolare bene.



Stendere 2/3 della pasta frolla in una tortiera, versare il ripieno, quindi coprire con strisce di impasto.



Cuocere la pastiera in forno a 180°C per circa 1 ora e 30 minuti. Sfornare, far raffreddare e servire spolverizzando con zucchero a velo.



Torta Nua ai mirtilli e crema di limone

Ingredienti



Per l'impasto

160 g Eridania Zucchero più fibre

250 g Farina doppio 00

3 Uova

10 g Lievito per dolci

35 ml Olio di semi di girasole

35 ml Latte intero

125 g Mirtilli freschi

10 g Zucchero Velo Eridania

Per la crema

250 ml Latte intero

2 Tuorli

80 g Eridania Zucchero più fibre

30 g Amido di mais

10 ml Succo di limone

1 Limone (scorza grattugiata)

Procedimento



Preparare la crema di limone mescolando tuorli, zucchero, amido, latte, succo e scorza di limone. Cuocere fino a che la crema si sia addensata, poi versare in una ciotola con pellicola e farla raffreddare.



Lavare i mirtilli e tenere da parte una decina. In una ciotola, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere latte, olio di semi di girasole, farina e lievito. Incorporare i mirtilli con una spatola.



Versare l'impasto in una tortiera da 22 cm foderata con carta forno, distribuire la crema di limone sulla superficie e aggiungere i mirtilli avanzati. Cuocere a 180 gradi per 40/45 minuti.



Sfornare, lasciare intiepidire e cospargere la torta con zucchero a velo.



Ricetta di Barbara M.

Tiramisù Light monoporzione

Ingredienti



Per la ricetta

- 0,3 ml Eridania Zero Liquido
- 120 ml Yogurt greco
- 100 g Ricotta
- 3 Fette biscottate
- 5 g Cacao amaro
- 100 ml Latte
- 1 Caffè ristretto

Procedimento



Mescolare in una ciotola lo yogurt con la ricotta e il dolcificante.



A parte mescolare il latte con il caffè.



Passare le fette biscottate nella bagna e farcire a strati con la crema di yogurt.



Cospargere la superficie con il cacao amaro.



Mettere in frigorifero 3 ore prima di consumare.



Torta fredda agli agrumi

Ingredienti



Per la base

150 g Zucchero Classico Eridania
200 g Biscotti secchi al limone

100 g Burro

Per il ripieno

300 g Ricotta di pecora
300 g Mascarpone
1 Bucchia grattugiata di limone bio
80 ml Latte intero

Per la copertura

10 Fogli di colla di pesce
600 ml Acqua per idratare fogli di colla di pesce
400 g Marmellata di arance
50 ml Acqua per marmellata
50 g Cedro candito
50 g Bucchia arancia candita

Procedimento



Tritare i biscotti e mescolarli con il burro. Stendere l'impasto sulla base di una tortiera a cerniera foderata con carta forno e mettere in frigo per due ore.



Preparare la gelatina idratando 6 fogli di colla di pesce in 400 ml di acqua. Scioglierli nel latte riscaldato e frullare con ricotta, mascarpone, zucchero e limone grattugiato. Aggiungere la gelatina intiepidita.



Dopo due ore, rivestire la base di biscotto con l'impasto di ricotta e mascarpone. Mettere in frigo per altre tre ore.



Prima del termine delle tre ore, cuocere la marmellata con acqua. Aggiungere colla di pesce idratata e versare sulla torta. Guarnire con frutta candita e mettere in frigo per altre due ore.



Rimuovere cerniera e carta prima di servire fredda.



Ricetta di Maddalena G.

Sogno di un dolce di mezza estate

faccine Di frutta

Ingredienti



Per la base

100 g Zucchero Classico Eridania

2 Uova

30 ml Latte

40 ml Olio di semi

1 Fiala aroma limone

80 g Farina 00

40 g Amido di mais

6 g Lievito per dolci

Per la guarnizione

100 g Confettura di albicocche

1 Pesca

6 Acini d'uva

6 Ciliegie candite

Procedimento

In una terrina rompere le uova e aggiungere lo zucchero Eridania. Con le fruste elettriche montare il tutto fino a ottenere un composto spumoso.



Aggiungere il latte, l'olio, la fiala di limone, la farina, l'amido di mais e il lievito setacciati. Mescolare dal basso verso l'alto.



Dopo aver unto e infarinato gli stampini per le crostatine versare il composto e cuocere per 20 minuti a 180° in forno statico. Far freddare.



Stendere sulla base uno strato di confettura di albicocche e guarnire con la frutta: uno spicchio di pesca per la bocca, un acino d'uva tagliato a metà per gli occhi e una ciliegia candita per il naso. Servire e gustare.



semifreddo alla vaniglia e amarene

Ingredienti



Per la ricetta

50 g Zucchero Zefiro Eridania

300 ml Panna Liquida

300 g Yogurt alla vaniglia

100 g Cioccolato bianco

3 Cucchiai di sciroppo di amarene

6 Amarene sciroppate

Procedimento



Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e montare la panna, mettendola da parte.

In una ciotola, mescolare yogurt e zucchero con una frusta elettrica. Aggiungere il cioccolato fuso e incorporare la panna montata.

Versare il composto in pirottini di alluminio e mettere in freezer per 1 ora.

Prima di servire, lasciare i dolcetti fuori dal freezer per qualche minuto e decorare con sciroppo di amarene, amarene e pezzetti di cioccolato bianco.



tortino alle Pere

Ingredienti



Per la ricetta

- 40 g Zucchero Tropical Eridania
- 50 g Fecola
- 50 ml Olio di semi di girasole
- 4 g Lievito in polvere
- 60 ml Limone succo
- 1 Bustina Vanillina
- 140 g Farina
- 1 Pera
- 70 ml Latte
- 1 Buccia grattugiata di limone

Procedimento



In una ciotola mettere olio e succo di limone, emulsionare con una frusta e aggiungere, in ordine, lo zucchero, la farina, la fecola, la buccia grattugiata del limone e la vanillina, il latte.



Mescolare il tutto con la frusta manuale.



Sbucciare la pera e aggiungerla a pezzetti nell'impasto, conservandone un quarto da aggiungere successivamente sulla superficie.



Versare in un tegame da forno, 18 cm, e mettere in forno a 170° per 30 minuti.



Yogurt con composta di pere e cannella

Ingredienti



Per la ricetta

10 g Truvia Doypack

250 g Yogurt bianco

1 Pera

10 ml Acqua

1g Cannella

Procedimento



Sbucciare, eliminare il torsolo e tagliare la pera a pezzettini.

Mettere in un pentolino i pezzetti di pera, il dolcificante Truvia, la cannella e l'acqua.

Cuocere per 15 minuti e frullare con un frullatore ad immersione.

Mescolare due terzi della composta di pera con lo yogurt.

Versare lo yogurt nei bicchierini e completare con la composta rimasta. Spolverare con la cannella.



crostata ai mirtilli

Ingredienti



Per la ricetta

- 100 g Zucchero Tropical Eridania
- 80 g Zucchero Classico Eridania
- Zucchero Velo Eridania (per guarnire)
- 250 g Farina 00
- 125 g Burro freddo a cubetti
- 1 Uovo
- 400 g Mirtilli freschi
- 2 Cucchiai di amido di mais
- 1 Limone (scorza grattugiata)

Procedimento



In una ciotola, unire la farina, il burro, lo zucchero e l'uovo. Lavorare rapidamente gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



In una ciotola, mescolare i mirtilli con lo zucchero di canna, l'amido di mais e la scorza di limone grattugiata. Lasciar riposare per qualche minuto per consentire ai sapori di amalgamarsi.



Stendere la pasta frolla su una superficie infarinata e rivestire una teglia per crostata. Versare il ripieno di mirtilli sulla pasta frolla stesa, distribuendolo uniformemente.



Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30–35 minuti o fino a quando la crostata è dorata. Una volta cotta, lasciar raffreddare prima di spolverare con zucchero a velo.



Salame di cioccolato

Ingredienti



Per la ricetta

- 100 g Zucchero Classico Eridania
- Zucchero Velo Eridania (per guarnire)
- 200 g Biscotti secchi (tipo digestive)
- 100 g Burro
- 2 Cucchiai di cacao in polvere
- 2 Uova
- 200 g Cioccolato fondente
- 100 g Nocciole tritate

Procedimento



Mettere i biscotti secchi in un sacchetto e sbriciolarli con un mattarello o tritarli in un mixer fino a ottenere una consistenza simile a delle briciole.



In una ciotola, sciogliere il burro a fuoco basso e aggiungere lo zucchero, il cacao in polvere e le uova. Mescolare bene fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere i biscotti sbriciolati e le nocciole tritate, mescolando accuratamente.



Stendere un foglio di pellicola trasparente e versare l'impasto al centro. Modellare l'impasto in forma di salame, avvolgendolo nella pellicola. Mettere il salame in frigorifero e lasciarlo raffreddare per almeno 4 ore o fino a quando sarà ben compatto.



Una volta raffreddato, togliere la pellicola e arrotolarlo nel cacao in polvere o zucchero a velo. Tagliare a fette.



Chiudiamo l'anno con una dolce tentazione

*Dolci
si diventa*

Eridania
1899



Eridania
·1899·



Seguici sui social, clicca qui sotto!

