



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

# *Frittelle yogurt e limone*



## INGREDIENTI:

- 250 gr di yogurt bianco
- 200 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- la buccia di un limone grattugiato
- 1 fialetta Aroma Limone PANEANGELI
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 140 g di Fecola di Patate PANEANGELI
- 1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- 300 g di farina
- Olio per friggere
- Zucchero al Velo PANEANGELI



## PROCEDIMENTO

In una ciotola versiamo lo yogurt bianco, il latte, lo zucchero, l'olio di semi e grattugiamo la buccia di un limone. Versiamo la fialetta Aroma Limone PANEANGELI e iniziamo a mescolare con le fruste elettriche.

Aggiungiamo la Fecola di Patate PANEANGELI, la farina un po' alla volta e infine la bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Mescoliamo tutti gli ingredienti con le fruste elettriche fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Una volta che il nostro impasto è pronto e ben amalgamato, versiamo in una padella abbondante olio e lasciamolo riscaldare bene.

Per capire se l'olio è alla temperatura giusta, facciamo la prova stecchino, immergiamo uno stecchino di legno nell'olio, quando inizieranno a formarsi tante bollicine intorno a quest'ultimo, l'olio avrà raggiunto la temperatura perfetta, circa 170°. A questo punto iniziamo a friggere le nostre frittelle dando loro la forma con l'aiuto di due cucchiaini.

Lasciamo cuocere le frittelle fino a quando non saranno ben dorate e scoliamo con l'aiuto di una schiumarola, su un piatto con della carta assorbente. Trasferiamo le nostre frittelle su un piatto da portata e decoriamole con Zucchero al Velo PANEANGELI.



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

# *Frittelle soffici al limone*



## INGREDIENTI:

- 4 uova
- 80 g zucchero
- 40 g olio di girasole
- 50 g latte
- scorza di un limone
- 1 fialetta Aroma Limone PANEANGELI
- 280 g farina
- 1 bustina LIEVITO PANE DEGLI ANGELI vanigliato
- Zucchero al Velo PANEANGELI
- olio di arachidi per friggere



## PROCEDIMENTO

In una ciotola rompiamo le uova e aggiungiamo lo zucchero. Aggiungiamo il latte, l'olio di semi e la scorza grattugiata di un limone.

Uniamo la fialetta Aroma Limone *PANEANGELI* e con l'aiuto di una forchetta iniziamo a mescolare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo la farina poco alla volta. Amalgamiamo bene la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

A questo punto aggiungiamo all'impasto la bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI e continuiamo a mescolare. Una volta che il nostro impasto è pronto e ben amalgamato, versiamo in una padella abbondante olio di semi di arachide e lasciamolo riscaldare bene.

Per capire se l'olio è alla temperatura giusta, facciamo la prova stecchino: immergiamo uno stecchino di legno nell'olio, quando si formeranno tante bollicine, l'olio avrà raggiunto la temperatura perfetta, circa 170°. A questo punto iniziamo a friggere le nostre frittelle dando loro la forma con l'aiuto di due cucchiaini. Lasciamo cuocere le frittelle fino a quando non saranno ben dorate e gonfie e scoliamo con l'aiuto di una schiumarola, su un piatto con della carta assorbente.

Trasferiamo le nostre frittelle su un piatto da portata e cospargiamole con un'abbondante spolverata di Zucchero al velo *PANEANGELI*.



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

## *Frappe ripiene ricotta e gocce di cioccolato*



### **INGREDIENTI:**

#### **Per le frappe**

- 2 uova
- 2 cucchiai latte
- 2 cucchiai zucchero
- 2 cucchiai olio di girasole
- 1 pizzico sale
- buccia grattugiata di 1/2 limone
- 260 g farina

#### **Per il ripieno e la decorazione**

- 150 g ricotta
- 1 cucchiaio zucchero
- buccia grattugiata di 1/2 limone
- 2 cucchiai Gocce di cioccolato PANEANGELI
- Zucchero al Velo PANEANGELI



## PROCEDIMENTO

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero, il latte, l'olio, la buccia grattugiata di mezzo limone e un pizzico di sale.

Iniziamo a mescolare e incorporiamo la farina una manciata alla volta. Appena l'impasto diventa solido lo trasferiamo sul piano di lavoro infarinato e impastiamo energicamente con le mani continuando ad aggiungere la farina poco per volta. L'impasto delle frappe è pronto quando è elastico ed omogeneo e non si attacca più alle mani.

Per fare il ripieno versiamo in una ciotola la ricotta, lo zucchero, la buccia grattugiata di mezzo limone e le Gocce di cioccolato PANEANGELI. Mescoliamo con un cucchiaino per ottenere un composto omogeneo.

In una padella capiente versiamo l'olio per friggere e facciamo scaldare.

Nel frattempo diamo forma alle frappe. Prendiamo metà dell'impasto e stendiamo con il mattarello per ottenere una sfoglia sottile. Se serve spolveriamo con un po' di farina per non far attaccare il mattarello.

Con una rotella tagliamo le strisce di sfoglia, larghe qualche centimetro. Sulle strisce sistemiamo il ripieno un cucchiaino alla volta, distanziando di qualche centimetro.

Con l'aiuto di un pennello cerchiamo di inumidire i bordi delle frappe con un po' d'acqua, quindi sovrapponiamo un'altra striscia di impasto. Con le dita pressiamo leggermente sui bordi per chiudere le frappe. Con la rotella tagliamo le strisce per dividere le frappe e, se serve, eliminare la pasta in eccesso.

A questo punto friggiamo in olio bollente rigirando le frappe da tutti i lati per farle dorare. Quando sono pronte le scoliamo su carta assorbente. Quando le frappe ripiene sono pronte le sistemiamo su un vassoio e spolveriamo con Zucchero al Velo PANEANGELI aiutandoci con un colino.



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

# Francini dolci di Carnevale



## INGREDIENTI:

### Per l'impasto

- 2 uova
- 40 g di olio di semi di girasole
- 200 g di latte (tiepido)
- 500 g di farina
- 1 bustina di Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI
- 2 cucchiaini di zucchero

### Per il ripieno

- 250 g di zucchero
- 1 buccia di limone grattugiato
- 2 buccia di arance grattugiate



## PROCEDIMENTO

In una ciotola prepariamo la farina mescolata con il lievito Mastro Fornaio e due cucchiaini di zucchero. In un'altra ciotola capiente rompiamo le uova, versiamo il latte tiepido, l'olio di girasole e iniziamo a mescolare.

Continuando a mescolare, incorporiamo la farina poco alla volta.

Quando l'impasto diventa sodo lo portiamo sul piano di lavoro e continuiamo ad impastare con le mani fino a quando diventa omogeneo ed elastico. Copriamolo con pellicola e lasciamolo lievitare per mezz'ora circa.

Nel frattempo prepariamo il ripieno. Versiamo lo zucchero in una ciotola, grattugiamo la buccia delle arance e del limone e mescoliamo bene. Dividiamo l'impasto in due e stendiamo col matterello a formare un rettangolo dello spessore di 3 mm circa.

Distribuiamo metà del ripieno sulla sfoglia appena stesa, lasciando un po' di spazio ai bordi sui quali spennelliamo un po' d'acqua. Quindi arrotoliamo la sfoglia. Con un coltello affilato tagliamo a fette spesse 1 cm circa per ottenere gli arancini.

Sistemiamoli in un vassoio coperto con un foglio di carta forno. Scaldiamo l'olio per friggere in una padella (la temperatura ideale è di 170°C). Friggiamo gli arancini pochi per volta, rigirandoli spesso fino a quando risultano ben dorati da tutti i lati.

Tra una frittura e l'altra sarà necessario ripulire l'olio a causa dello zucchero, basta passare un colino sulla superficie.

Scoliamo e facciamo asciugare gli arancini su carta paglia o carta forno. In questo caso non usiamo la carta assorbente altrimenti lo zucchero caldo si appicca.





In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

# Ciambelline all'arancia glassate



## INGREDIENTI

### Per l'impasto:

- 600 g farina metà 00 metà manitoba
- 80 g Fecola di Patate PANEANGELI
- 250 ml succo di arancia tiepido
- 100 ml olio di girasole *più altro olio per friggere*
- 2 uova
- 120 g zucchero
- 1 bustina di Lievito di Birra Mastro Fornaio PANEANGELI *più 2 cucchiaini di zucchero per attivarlo*
- La buccia grattugiata di un'arancia
- 1 fialetta Aroma Arancia PANEANGELI *ne occorre solo metà*

### Per la glassa:

- 250 g Zucchero al Velo PANEANGELI
- 1 fialetta Aroma Arancia PANEANGELI *ne occorre solo metà*
- 4 cucchiari succo di arancia *potrebbe servirne uno in più*

### Per decorare:

- Codette Arcobaleno PANEANGELI
- Palline Arcobaleno PANEANGELI
- Codette al Cacao PANEANGELI

## PROCEDIMENTO

In una ciotola versiamo la farina e aggiungiamo il Lievito di Birra Mastro Fornaio PANEANGELI, i due cucchiaini di zucchero e mescoliamo. In un'altra ciotola capiente versiamo il succo d'arancia tiepido, lo zucchero, l'olio, le uova, la buccia grattugiata di un'arancia, la mezza fialetta di Aroma Arancia PANEANGELI e la Fecola di Patate PANEANGELI e diamo una mescolata.

Cominciamo ad incorporare la farina poco per volta al composto di succo di arancia e uova. Inizialmente aiutiamoci con una forchetta o un cucchiaino. Ottenuto un impasto sodo trasferiamolo sulla spianatoia e continuiamo ad impastarlo a mano aggiungendo la farina che rimane. Quando l'impasto è elastico ed omogeneo e non si attacca alle mani, è pronto!

Sistemiamolo in una ciotola infarinata, pratichiamo il classico taglio a croce e copriamolo con la pellicola. Lasciamo lievitare l'impasto in un luogo caldo per circa 2 ore fino al raddoppio del suo volume.

Trascorso il tempo di lievitazione, prendiamo l'impasto, trasferiamolo sulla spianatoia ben infarinata, quindi con un mattarello stendiamo fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di circa un centimetro.

Ora diamo forma alle ciambelline. Io ho usato un tagliapasta del diametro di circa 6 cm e con un beccuccio per sac à poche ho formato i buchi al centro. L'impasto di scarto possiamo tranquillamente rimpastarlo e formare altre ciambelline. In alternativa si può usare un bicchiere per dare la forma alla ciambellina e un tappo di plastica per fare il buco al centro.

Se vogliamo friggere le ciambelline possiamo procedere subito riscaldando in una padella capiente abbondante olio di girasole. La temperatura ideale che l'olio deve raggiungere è di circa 170 gradi. Friggiamo le ciambelline fino a farle ben dorare, rigirandole spesso. Fritte le ciambelline trasferiamole su carta assorbente.

Se vogliamo cuocere al forno le ciambelline, posizioniamole su una placca ricoperta di carta forno e facciamole rilievitare per altri 20 minuti. Trascorso il tempo della seconda lievitazione cuociamo le ciambelline in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti. Nel caso di forno ventilato regolatelo a 170 gradi sempre per 15 minuti. Prepariamo la glassa.

In una ciotola capiente versiamo lo Zucchero al Velo PANEANGELI e aiutandoci con una frusta incorporiamo 4 – 5 cucchiari di succo di arancia. Per dare ancora più gusto alla glassa ho aggiunto mezza fialetta di Aroma Arancia PANEANGELI. Decoriamo le ciambelline intingendole nella glassa.

Quando la glassa è ancora morbida passiamo le ciambelline nelle Codette Arcobaleno PANEANGELI, nelle Palline Arcobaleno PANEANGELI e nelle Codette al Cacao PANEANGELI.



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

# Struffoli, Cicerchiata, pignolata



## INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di Zucchero
- 1 cucchiaio di Liquore all'anice (in alternativa un altro liquore aromatico oppure vino bianco)
- 1 cucchiaio di olio di semi di girasole
- Buccia grattugiata di limone
- Buccia grattugiata di arancia
- un pizzico di sale
- 140g di farina circa
- 1 confezione di MANDORLE AFFETTATE PANEANGELI
- 100g di miele
- 30g di zucchero
- Palline Arcobaleno PANEANGELI



## PROCEDIMENTO

In una ciotola rompiamo l'uovo, aggiungiamo lo zucchero e un pizzico di sale. Grattugiamo arancia e limone. Aggiungiamo l'olio di semi, e il liquore all'anice.

Per ultimo incorporiamo la farina.

Continuiamo ad impastare e amalgamare gli ingredienti, quando l'impasto è solido passiamo sul piano di lavoro. L'impasto è pronto quando non si attacca più alle dita. Riprendiamo l'impasto e lavoriamo ancora un po' con le mani. Stendiamo con il mattarello per avere una sfoglia spessa circa mezzo centimetro.

Tagliamo l'impasto a strisce con un coltello e con ognuna di essi formiamo un filoncino arrotolandolo con le mani sul tavolo. Quindi tagliamo a pezzettini, cercando di mantenerli tutti della stessa dimensione che deve essere di 1 centimetro circa.

In una padella prepariamo l'olio per friggere, quando è pronto versiamo gli struffoli pochi per volta e facciamo dorare bene mescolando.

Scoliamoli su carta assorbente. Una volta fritti tutti possiamo fare la copertura.

In una pentola facciamo sciogliere il miele con lo zucchero, poi versiamo gli struffoli, mescoliamo bene, quindi aggiungiamo le Mandorle Affettate PANEANGELI e impastiamo.

Sistemiamo su un piatto.

Per dare la forma a cupola aiutiamoci con mezzo limone, spingendo leggermente per dare la forma, in questo modo non si attaccano alle dita o al cucchiaino e si insaporiscono leggermente.

Ora aggiungiamo il tocco finale: le Codette Arcobaleno PANEANGELI!