

SOMMARIO:

PAG. 3 - Ciambella all'Arancia o al Pompelmo

PAG. 4 - Crostata o Torta al Limone

PAG. 5 - Torta Carote e Mandorle

PAG. 6 - Torta Rovesciata all'Ananas

PAG. 7 - Torta Ricotta e Cioccolato

PAG. 8 - Torta Margherita, al Cacao, alle Mele o Rainbow Cake

Per tutte le ricette tenete presente le seguenti indicazioni:

- dosi ideali per uno stampo Ø 24cm, infarinato ed imburrato o rivestito di carta forno
- temperatura forno: 180°C statico
- i tempi di cottura possono variare, effettuate sempre la prova: uno stuzzicadenti inserito al centro della torta deve uscire pulito, se resta attaccata della pastella, la cottura va prolungata di qualche minuto

(2)

### CIAMBELLA ALL'ARANCIA O AL POMPELMO



**INGREDIENTI:**  
1 barattolo di miscela per torte - 80g di burro - 2 uova - 80ml di succo d'arancia o pompelmo - scorza di 1 arancia o di 1 pompelmo grattugiata

**PREPARAZIONE:**  
In una ciotola inserite tutti gli ingredienti, lavorate con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, ottenendo un'impasto liscio ed omogeneo. Trasferite in una tortiera e cuocete per 35-40 minuti.



(3)

### CROSTATATA O TORTA AL LIMONE



**INGREDIENTI per la base:**  
1 barattolo di miscela per torte - 1 uovo - 100g di burro

**INGREDIENTI per il ripieno:**  
200g di marmellata oppure 100g di lemon curd + 100g di formaggio fresco spalmabile per la versione al limone

**PREPARAZIONE per la base:**  
Tagliate il burro freddissimo a cubetti ed unitelo all'uovo e alla miscela ottenendo un panetto di frolla.

**ASSEMBLAGGIO:**  
Stendete 3/4 della frolla nella tortiera formando un bordo alto circa 2cm. Spalmate marmellata o crema di limone e con la pasta rimasta formate dei rotolini e disponeteli a grata sulla superficie. Cuoce nella parte inferiore del forno caldo per 25-30 minuti, vi accorgete della cottura quando i bordi si saranno colorati in maniera uniforme e sbirciando il fondo risulterà dorato.



(4)

### TORTA CAROTE E MANDORLE

**INGREDIENTI:**  
1 barattolo di miscela per torte - 2 carote - 80ml di olio di semi di girasole - 40g di granella di mandorle - 2 uova - 80ml di latte

**PREPARAZIONE:**  
Pulite le carote quindi grattugiatele in un mixer. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e lasciate frullare finché l'impasto non risulta omogeneo (ci vorranno circa 5 minuti). Trasferite il composto nello stampo, livellatelo e cuocete in forno caldo per 35-40 minuti.



(5)



**Miscela per Torta**

+ DI TO RICETTE!!!

[www.funandfood.it](http://www.funandfood.it)

### TORTA MARGHERITA, AL CACAO, ALLE MELE O RAINBOWCAKE

**INGREDIENTI:**  
1 barattolo di miscela per torte - 2 cucchiaini di zucchero - 125g di burro - 3 uova - 50ml di latte - 3 cucchiaini di zucchero a velo

**PREPARAZIONE:**  
Versate tutti gli ingredienti in una terrina e lavorate l'impasto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una consistenza liscia. Trasferite e livellate in una teglia e cuocete per 40 minuti circa. Sforinate, lasciate raffreddare e copariate con zucchero a velo.

\* Per la VERSIONE AL CACAO aggiungete 3 cucchiaini di cacao amaro e 3 dl latte

\* Per una TORTA ALLE MELE aggiungete all'impasto la scorza grattugiata di 1 limone + infilate le fettine di mele sbucciate e tagliate a spicchi a raggiera nella torta precedentemente livellata.

\* Per una RAINBOW CAKE dividete l'impasto in più ciotole e coloratelo a piacere.

(8)

### TORTA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

**INGREDIENTI per la base:**  
1 barattolo di miscela per torte - 1 uovo - 100g di burro

**INGREDIENTI per il ripieno:**  
2 uova - 5 cucchiaini di zucchero - 250g di ricotta - 100g di gocce di cioccolato

**PREPARAZIONE per la base:**  
Tagliate il burro freddissimo a cubetti ed unitelo all'uovo e alla miscela ottenendo un panetto di frolla. Stendete in un disco ed adagiate nella tortiera, infarinando, disponete sul fondo lo zucchero, creando un velo uniforme. Adagiate sopra le fette di ananas, assaiugate per bene. Preparare l'impasto mescolando tutti gli ingredienti rimanenti con uno sbattitore elettrico. Disponete la pastella sopra le fette discese in precedenza, livellandola con il retro di una spatola. Cuoce in forno caldo per 40-45 minuti. Rivoltate una volta raffreddata per servirla!

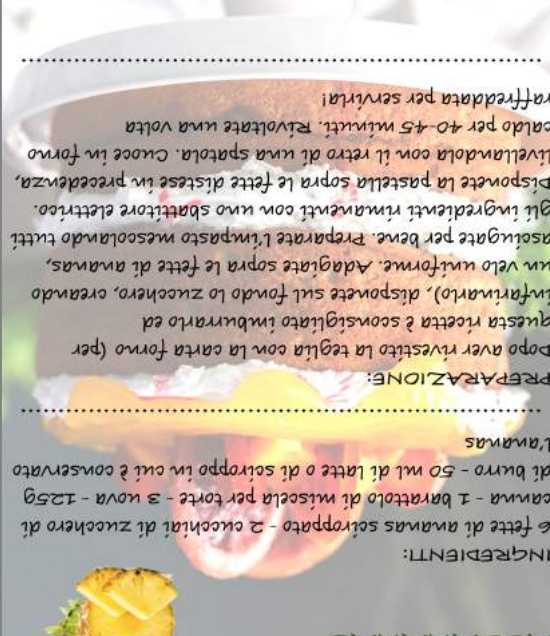
**ASSEMBLAGGIO:**  
Versate la crema di ricotta nella base di frolla preparata in precedenza e cuocete in forno caldo per 45-50 minuti.

(7)

### TORTA ROVESCIAIA ALL'ANANAS

**INGREDIENTI:**  
e fette di ananas scirpato - 2 cucchiaini di zucchero di canna - 1 barattolo di miscela per torte - 3 uova - 125g di burro - 50 ml di latte o di sciroppo in cui è conservato l'ananas

**PREPARAZIONE:**  
Dopo aver rivestito la teglia con la carta forno (per questa ricetta è sconsigliato imburrarla ed infarinando), disponete sul fondo lo zucchero, creando un velo uniforme. Preparare l'impasto mescolando tutti gli ingredienti rimanenti con uno sbattitore elettrico. Disponete la pastella sopra le fette discese in precedenza, livellandola con il retro di una spatola. Cuoce in forno caldo per 40-45 minuti. Rivoltate una volta raffreddata per servirla!



(6)