

GUSTA

CON CENTRALE DEL LATTE DI ROMA

Usa le **confezioni**
di Centrale del Latte di Roma
e segui le nostre ricette per realizzare
una **serie di fantastici dolci!**





CAMILLE

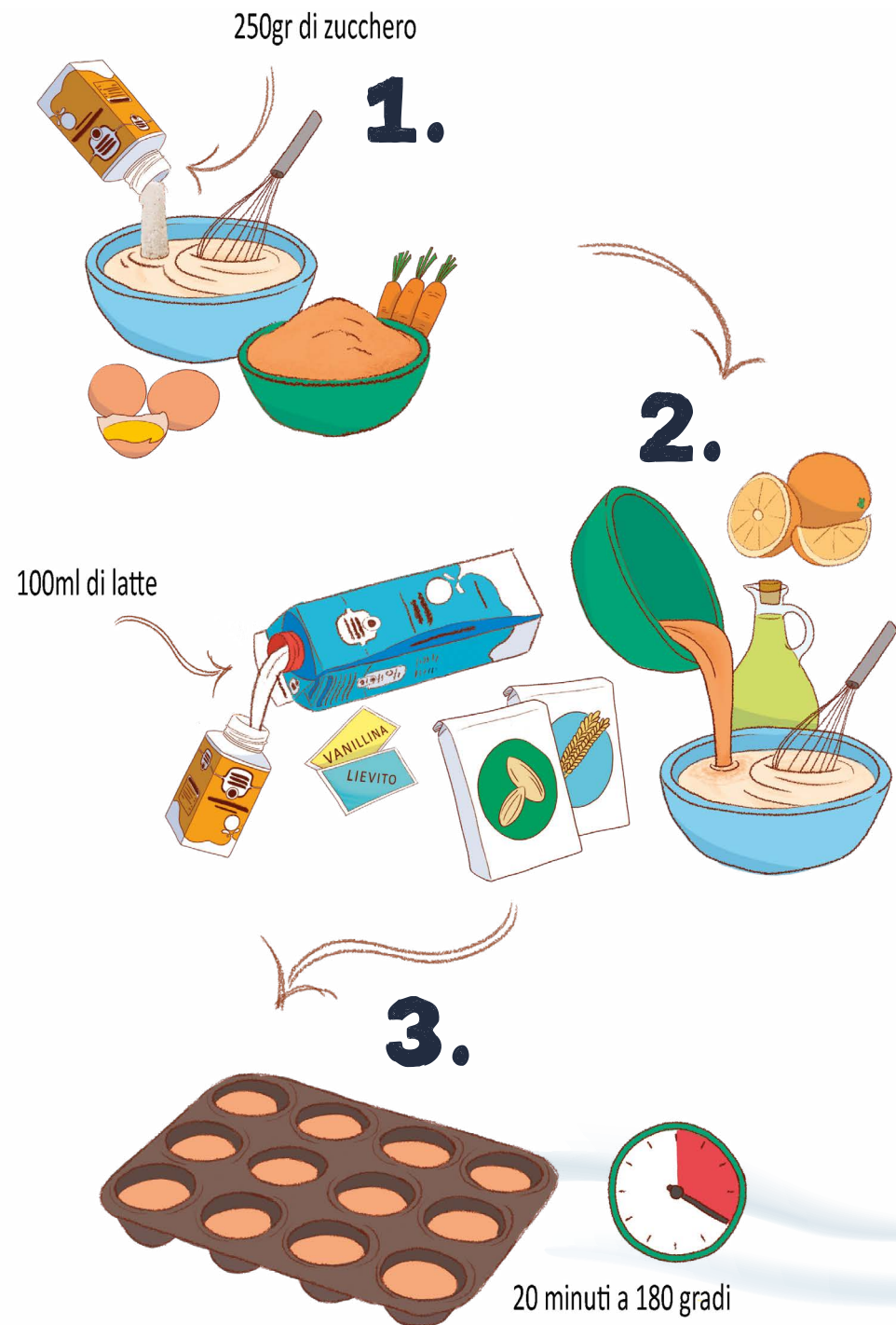
INGREDIENTI

280 g – Farina
 100 g – Farina di mandorle
 250 g – Zucchero
 100 ml – Latte
 2 – Uova
 Buccia d'arancia
 300 g – Carote
 100 ml – Olio di semi
 1 bustina – Vanillina
 1/2 bustina – Lievito per dolci



RICETTA





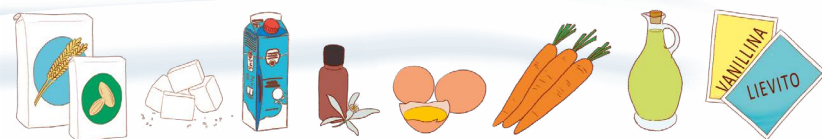
CAMILLE

1. Lavare e asciugare le carote, sbuciarle e infine grattugiarle finemente. Montare le uova con lo zucchero fino a renderle spumose.

2. Aggiungere le carote grattugiate e la farina di mandorle, continuando ad amalgamare il tutto con le fruste. Aggiungere il latte e l'olio a filo ed infine la farina con il lievito, buccia d'arancia e la vanillina, e amalgamare tutto fino a formare un impasto liscio e spumoso.

3. Disporre i pirottini grandi sulla placca da forno e con un mestolo versare l'impasto per 3/4 dell'altezza del pirottino. Infornare le Camille in forno già caldo a 180°C per 20 minuti. Lasciate intiepidire prima di togliere le camille dagli stampini e servirle.

INGREDIENTI

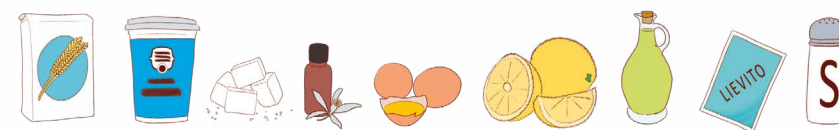


BISCOTTI ALLO YOGURT

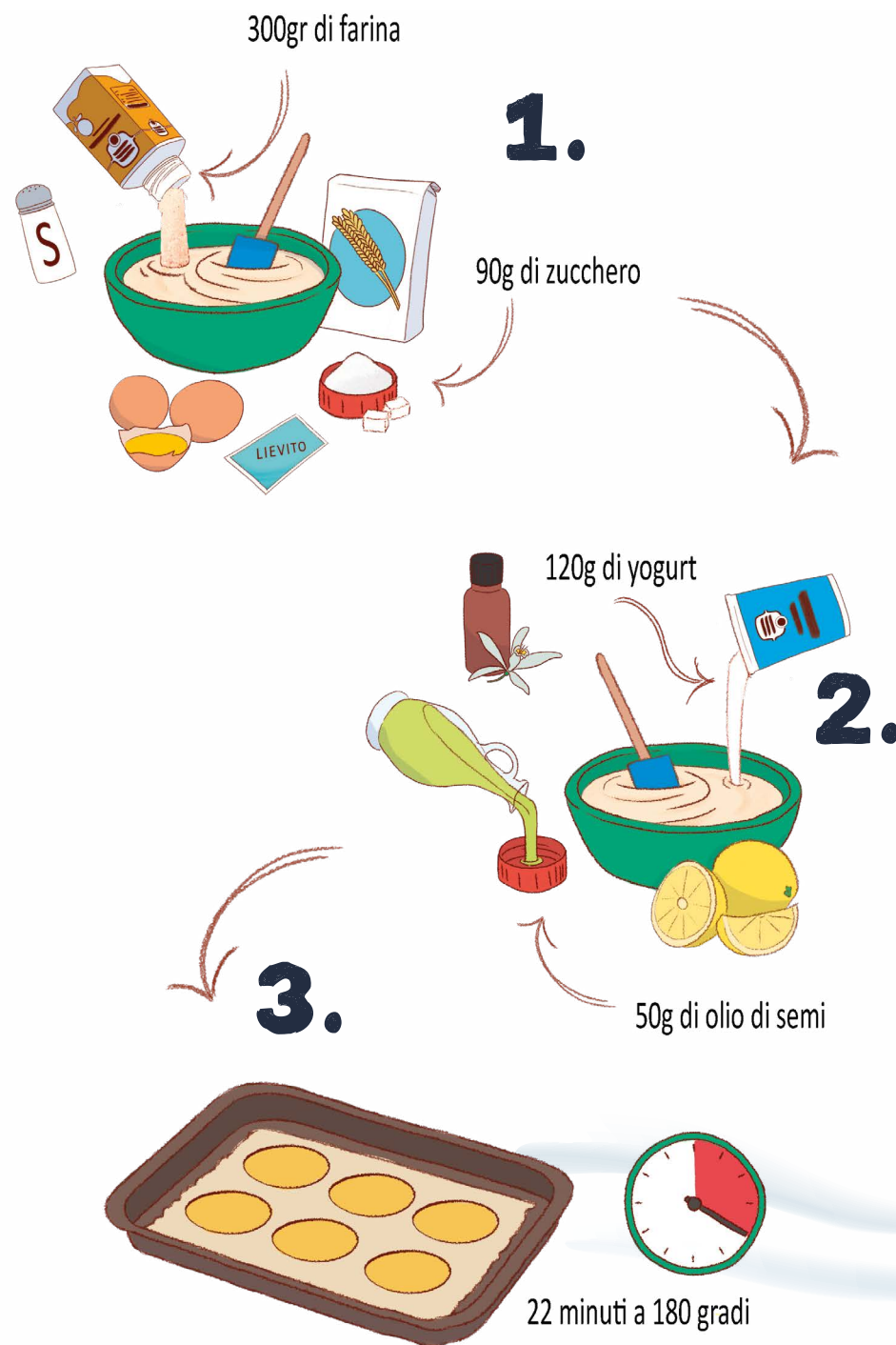
INGREDIENTI

300 g – Farina 00
120 g – Yogurt Magro Bianco
90 g – Zucchero
Baccello di vaniglia ½ o essenza di vaniglia
1 – Uova
Scorza di limone
50 g – Olio di semi di girasole
8 g – Lievito in polvere per dolci
Sale fino 1 pizzico

PER DECORARE
Zucchero a velo q.b.



RICETTA



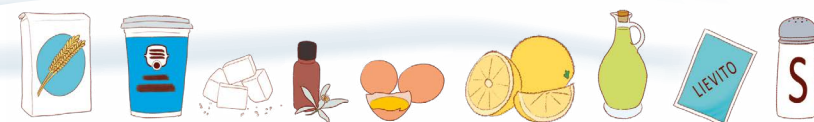
BISCOTTI ALLO YOGURT

1. Per preparare i biscotti allo yogurt come prima cosa versate in una ciotola: farina, sale e il lievito per dolci. Aggiungete poi lo zucchero e l'uovo e mescolate.

2. Unite lo yogurt e mescolando aggiungete l'olio di semi di girasole. Unite i semi della bacca di vaniglia, la scorza di limone e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

3. Prelevate un po' di impasto, e date forma ai vostri biscotti. Trasferiteli man mano su una teglia foderata con carta forno, distanziando i biscotti di qualche cm. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 22 minuti circa. Poi sfornate e una volta tiepidi spolverizzate con lo zucchero a velo.

INGREDIENTI



CREMA ALLA BANANA CON RICOTTA E YOGURT

INGREDIENTI

400 ml – Yogurt Bianco Naturale
80 g – Ricotta
2 – Banane mature
q.b. – Biscotti secchi



RICETTA



CREMA ALLA BANANA CON RICOTTA E YOGURT

1. Sbucciate la banana e tagliatela a pezzetti.
2. Frullatela con la ricotta e unite gradualmente lo yogurt. Mescolate bene fino a ottenere un composto ben omogeneo.
3. Trasferite la crema di yogurt in una ciotola e servitela con il cucchiaino, accompagnando eventualmente con un paio di biscottini a scelta.

INGREDIENTI



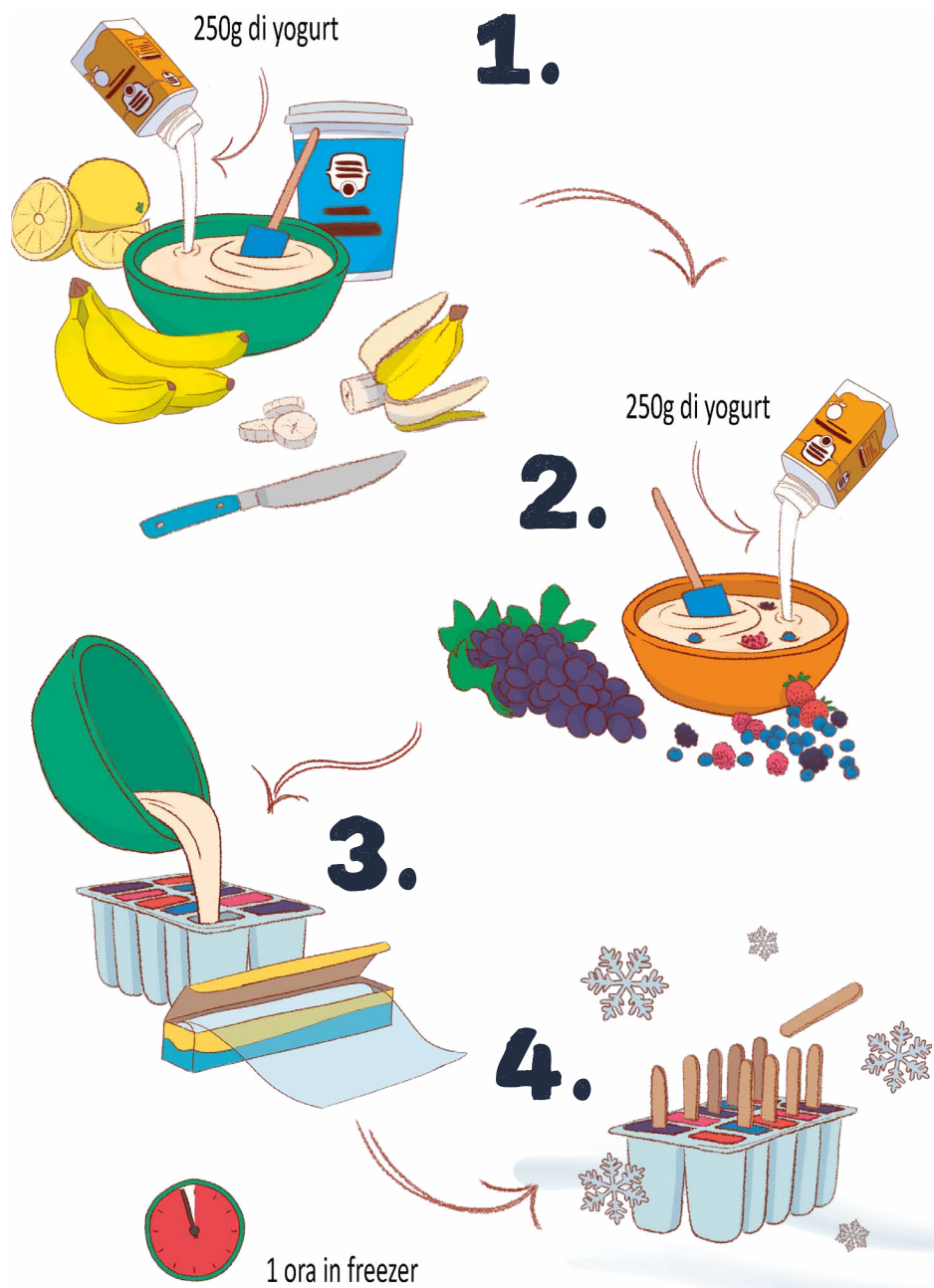
GELATO DI YOGURT

INGREDIENTI

- 500 g – Yogurt cremoso
- 2 – Cucchiaini di succo di limone
- 1 – Banana
- Frutti di bosco o uva o altra frutta a piacere



RICETTA



GELATO DI YOGURT

1. Schiacciate la banana fino a ridurla in purea, unite il succo di limone e mescolatela con metà dello yogurt. Lavate i frutti di bosco asciugateli e mescolateli con lo yogurt rimasto.
2. Versate lo yogurt con la banana negli stampini (potete anche usare i vasetti dello yogurt), riempiendoli per metà. Terminate con lo yogurt ai frutti di bosco.
3. Chiudete i bicchierini con la pellicola trasparente e mettete in freezer. Trascorsa 1 ora infilate al centro di ogni bicchierino gli stecchi di legno e rimettete in freezer.
4. Quando saranno ben ghiacciati servite gli steccolini allo yogurt estraendoli dai bicchierini.

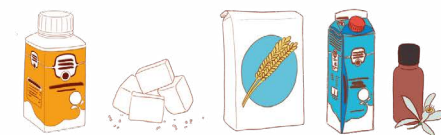
INGREDIENTI



CREMA AL LATTE

INGREDIENTI

250 ml – Panna
50 g – Zucchero
20 g – Farina 00
200 ml – Latte
1 – Cucchiaino di essenza di vaniglia



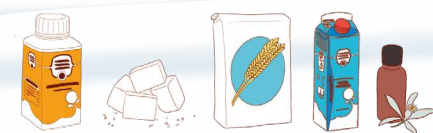
RICETTA



CREMA AL LATTE

1. In una casseruola portare ad ebollizione il latte.
2. Non appena il latte avrà raggiunto il punto di ebollizione, spegnere la fiamma ed aggiungere la farina, la vanillina e lo zucchero. Rimettere la crema sul fuoco e farla addensare mescolando di continua e cuocendola ancora qualche minuto.
3. Far raffreddare la crema al latte. Nel frattempo montare la panna.
4. Aggiungere ora la crema di latte completamente raffreddata alla panna montata. Mescolare delicatamente la crema al latte con un cucchiaino di legno con un movimento dal basso verso l'alto. Riporre quindi la crema in frigo fino al suo utilizzo.

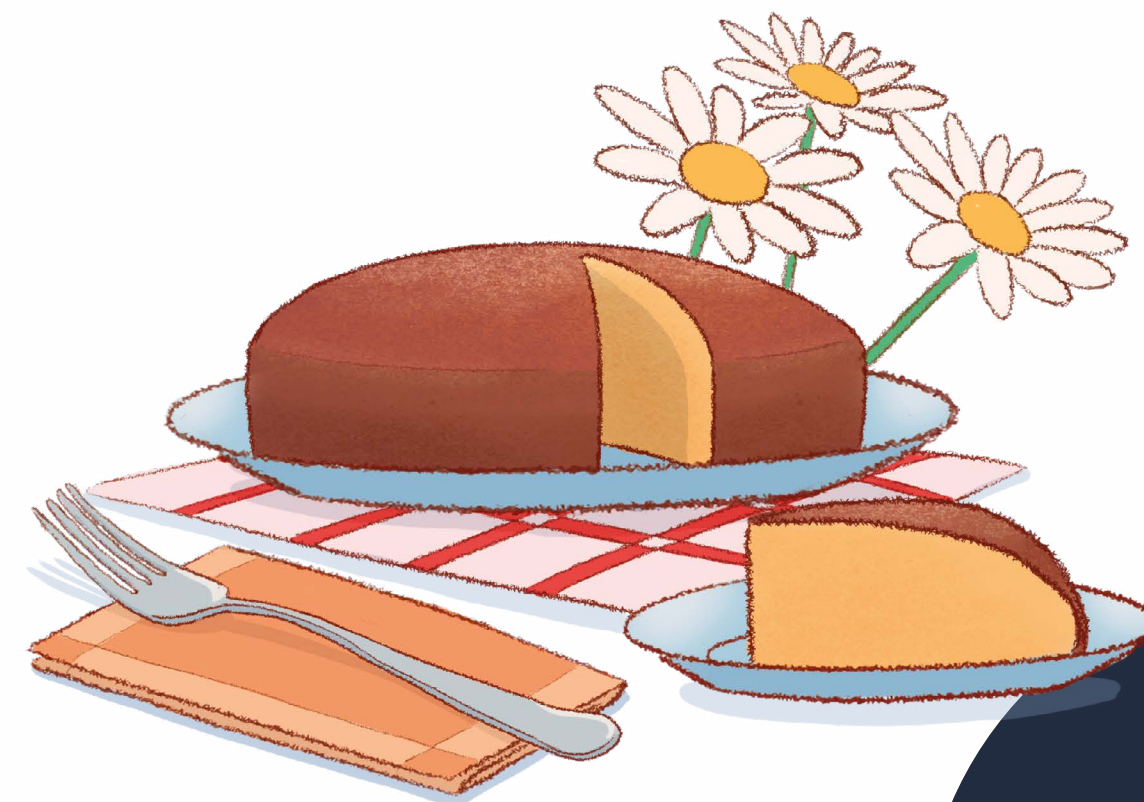
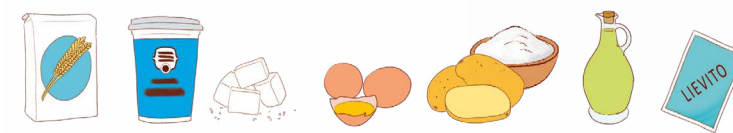
INGREDIENTI



TORTA 7 VASETTI

INGREDIENTI

- 2 vasetti – Farina 00
- 1 vasetto – Yogurt Bianco Naturale
- 2 vasetti – Zucchero
- 3 – Uova
- 1 vasetto – Fecola di patate
- 1 vasetto – Olio di semi
- 16 g – Lievito in polvere per dolci



RICETTA

TORTA 7 VASETTI

1. Prendete un vasetto di yogurt intero da 125 ml e versatelo in una ciotola poi unite due vasetti di zucchero e mischiateli fino ad ottenere una crema liscia.
2. Aggiungete l'olio, versate i due vasetti di farina, il vasetto di fecola e in ultimo la bustina di lievito per dolci. Mischiate tutto fino ad ottenere un composto liscio e uniforme. Rompete le uova e separate albumi e tuorli. Aggiungete i tuorli nel composto di yogurt e zucchero.
3. In un contenitore separato montate gli albumi a neve ben ferma.
4. Incorporate gli albumi montati al vostro composto mischiando delicatamente dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate uno stampo rotondo da 24 cm di diametro e versate al suo interno l'impasto. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 180° per 45 minuti.

INGREDIENTI



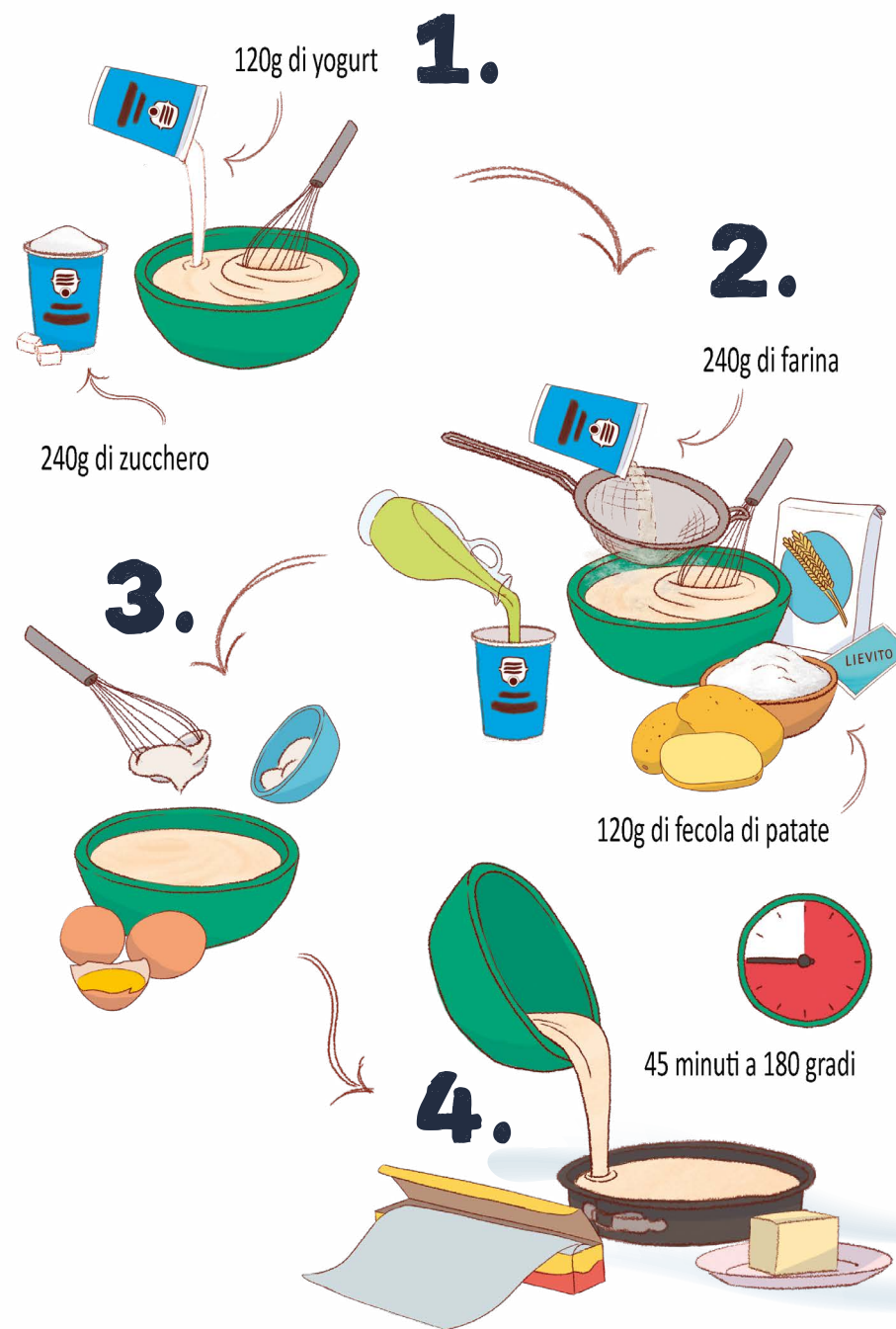
CREPES CON I VASETTI

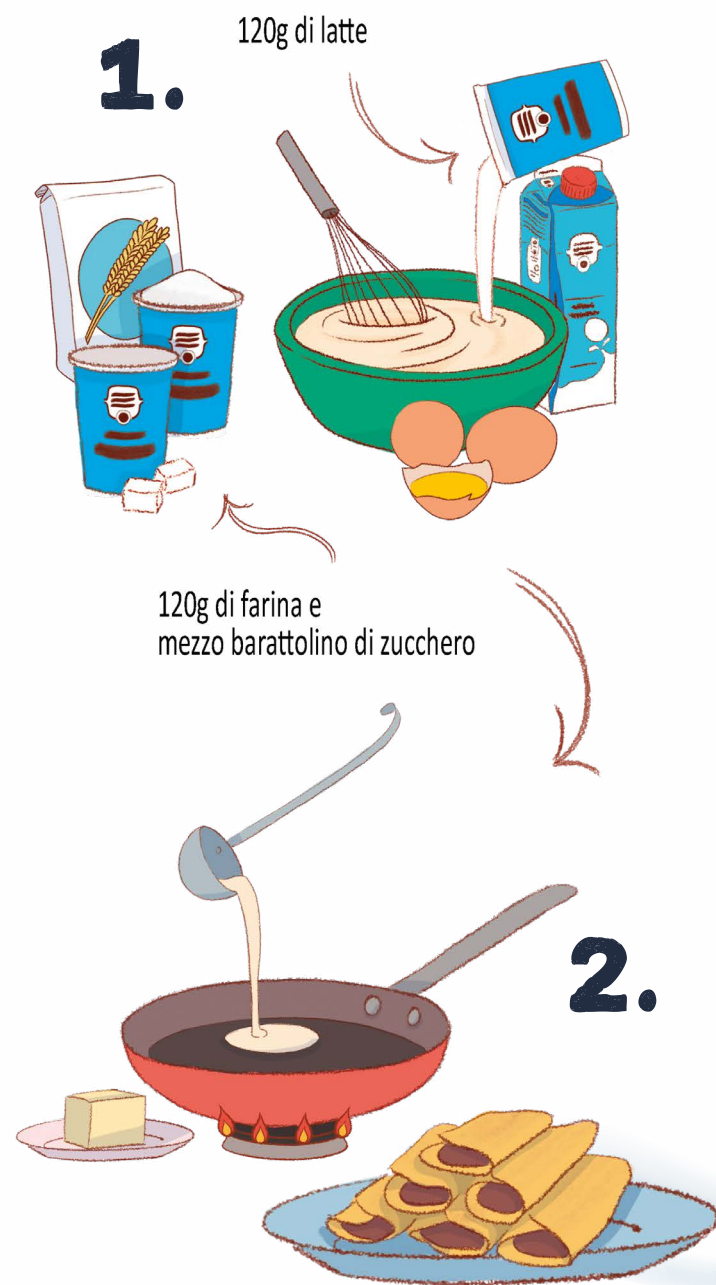
INGREDIENTI

- 1 vasetto – Farina
- 1/2 vasetto – Zucchero
- 1 uovo
- 1 vasetto – Latte



RICETTA





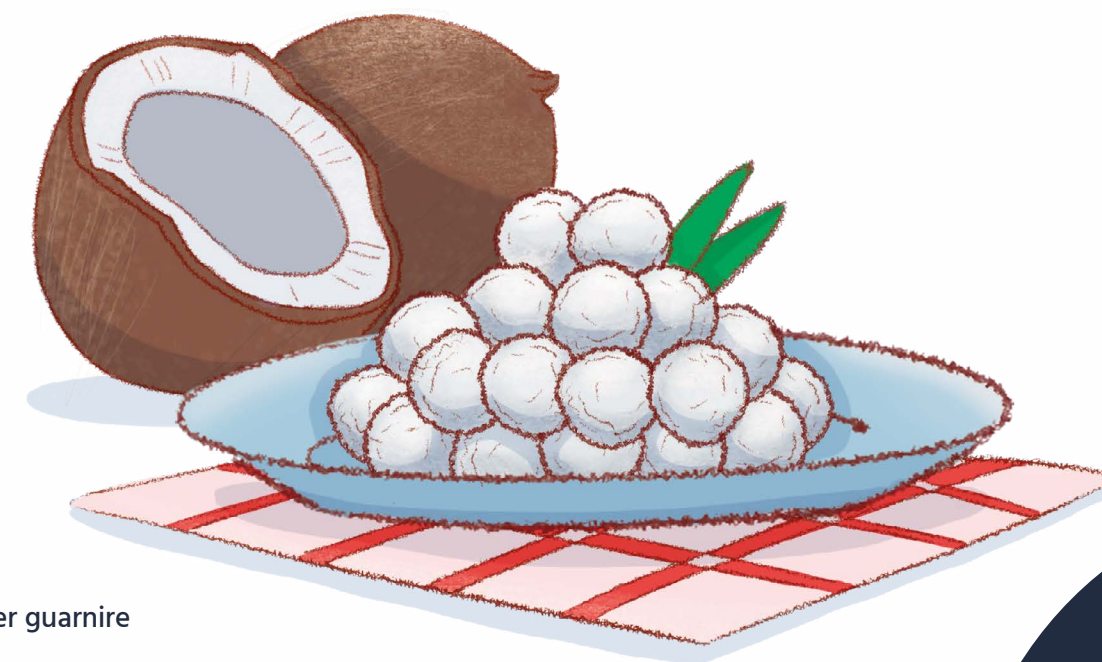
CREPES CON I VASETTI

1. Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti insieme, e mescolate fino ad ottenere un composto liscio.
2. Sciogliete una noce di burro, a fuoco basso, in una padella antiaderente e mettete al centro un mestolo di composto. Quando l'impasto sulla padella inizia ad asciugarsi, giratelo e cuocete anche l'altro lato. Le crepes sono pronte per essere farcite!

INGREDIENTI



PALLINE AL COCCO

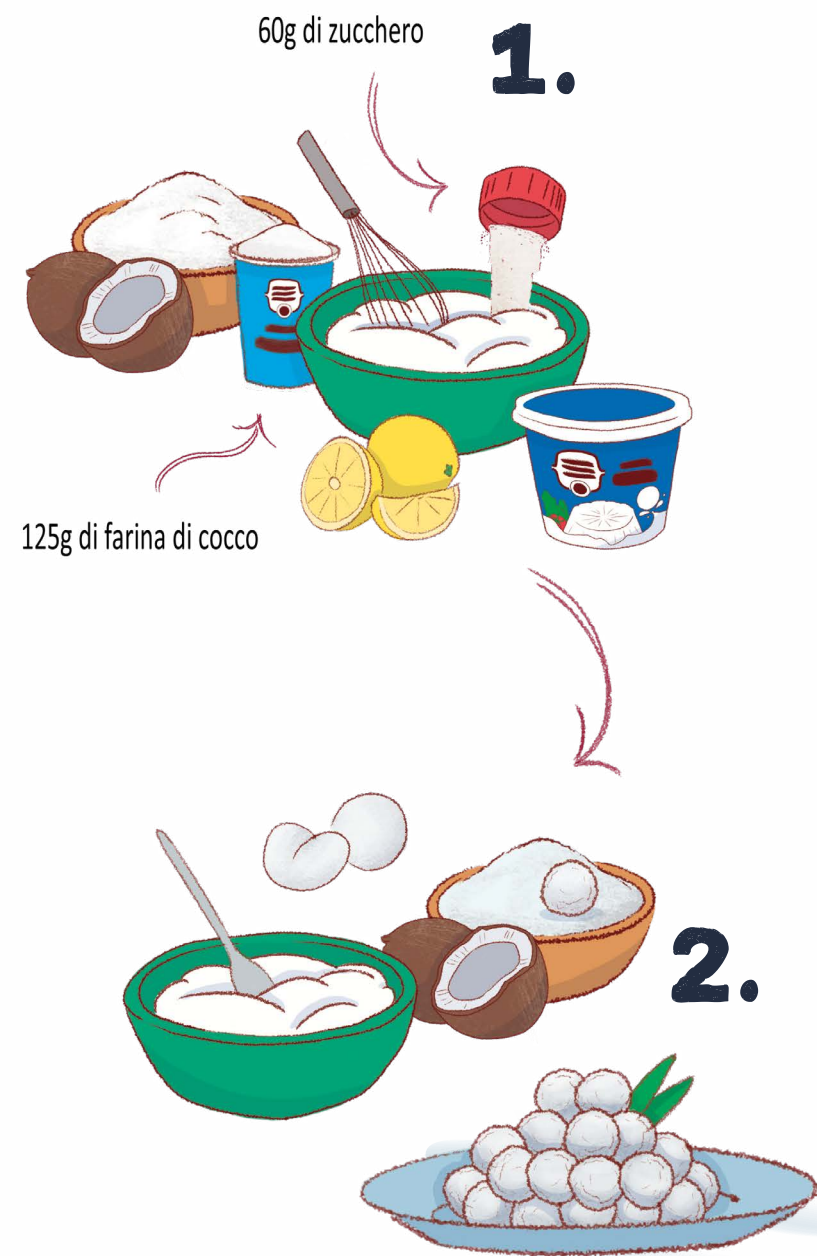


INGREDIENTI

60 g – Zucchero
125 g – Farina di cocco + 2 Cucchiari per guarnire
250 gr – Ricotta
Buccia grattugiata di 1 limone



RICETTA



PALLINE AL COCCO

1.

Mescolate la ricotta con lo zucchero, aggiungete la buccia di limone e la farina di cocco. Mescolate fino ad ottenere un composto morbido ma allo stesso tempo compatto, da cui poter realizzare le palline.

2.

Preparate le palline aiutandovi con un cucchiaino poi tuffatele nella farina di cocco e arrotolate tra le mani. Disponetele man mano che le realizzate in un piatto da portata.

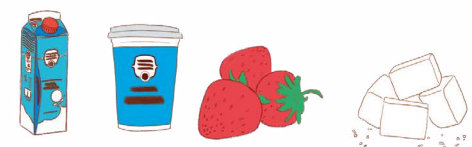
INGREDIENTI



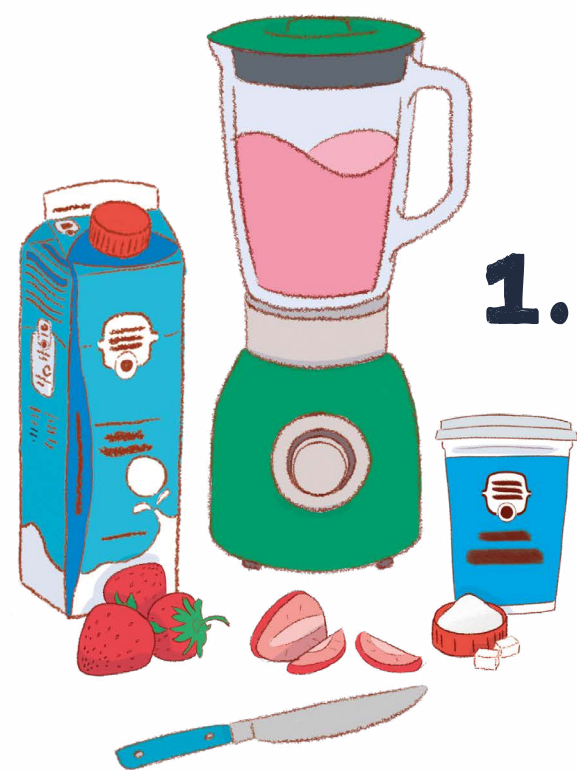
FRULLATO YOGURT E FRAGOLE

INGREDIENTI

4 dl – Latte
180 g – Yogurt Bianco
250 g – Fragole
1 cucchiaio – Zucchero



RICETTA



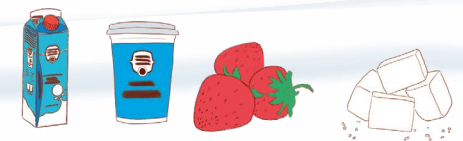
1.

FRULLATO YOGURT E FRAGOLE

1. Tagliate le fragole in quarti. Trasferitele con lo zucchero, il latte e lo yogurt nel frullatore. Frullate tutti gli ingredienti per 15 secondi.

2. Mettete in frigorifero per almeno 30 minuti. Poco prima di servire, frullate di nuovo. Servite in bicchieri.

INGREDIENTI

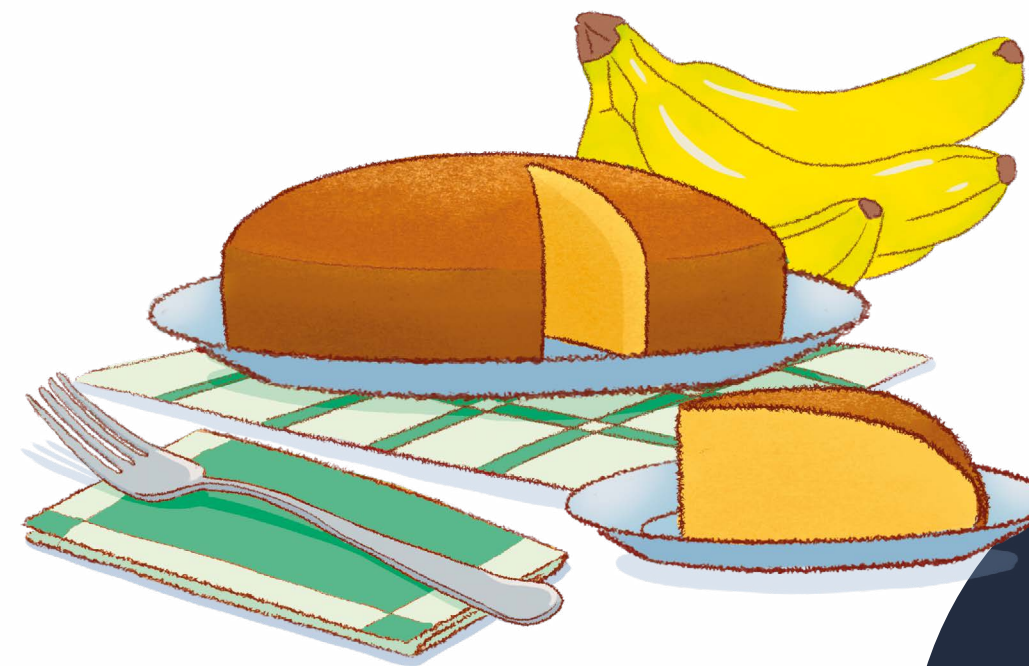


2.

TORTA BANANE E YOGURT

INGREDIENTI

8 g – Lievito in polvere per dolci
125 g – Yogurt Bianco Naturale
170 g – Banane (da sbucciare)
170 g – Farina 00
45 g – Farina di riso
110 g – Uova (circa 2 medie)
80 g – Olio di semi di girasole
200 g – Zucchero
1 pizzico – Sale fino
Scorza di limone



RICETTA

1.



2.

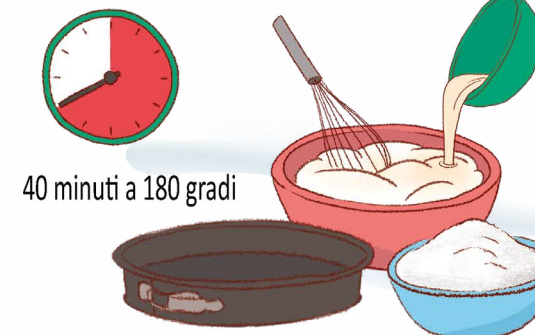


3.

170g di farina 00



4.



40 minuti a 180 gradi

TORTA BANANE E YOGURT

1.

Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle, schiacciatele con una forchetta. Aggiungete la scorza grattugiata del limone, mescolate e tenete da parte.

2.

Mettete le uova e lo zucchero in una ciotola e mischiate. Quando l'impasto diventerà chiaro e spumoso, versate l'olio a filo.

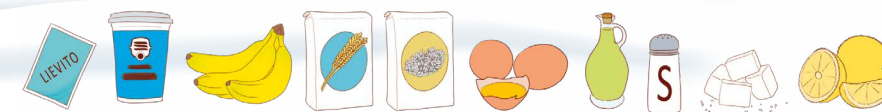
3.

Unite anche lo yogurt. In una ciotola a parte setacciate la farina con il lievito e il sale, aggiungete la farina di riso e mescolate. Versate le polveri nel composto poco per volta. Quando le polveri saranno ben incorporate, aggiungete le banane schiacciate e amalgamate per ottenere un impasto omogeneo.

4.

Versate l'impasto in una tortiera precedentemente imburata. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare, poi spolverizzate a piacere con zucchero a velo. La vostra torta banane e yogurt è pronta per essere gustata!

INGREDIENTI



Centrale del Latte di Roma SpA
Via Fondi di Monastero 262,
00131 Roma
www.centralelattediroma.it

