



## CROSTATA LIEVITATA DI FARRO INTEGRALE

350 g marmellata	100 g burro morbido
300 g farina integrale di farro	3 cucchiaini di latte
150 g zucchero	3/4 bustina di lievito
3 uova	1 presa di sale

In un contenitore capiente setacciare la farina con il lievito e il sale, poi unire lo zucchero e mescolare. Aggiungere le uova e il burro e impastare velocemente. Stendere i  $\frac{3}{4}$  dell'impasto in uno stampo da crostata imburrato e infarinato. Mescolare il latte con 3 cucchiaini di marmellata e distribuirlo sulla base. Con l'impasto rimanente modellare dei salsicciotti per formare la griglia per decorare la crostata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30/35' – dovrà colorirsi in superficie. Sfnare e distribuire nelle losanghe la marmellata rimasta. Aspettare che raffreddi completamente prima di sfornare.

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



[www.pret-a-manger.it](http://www.pret-a-manger.it)

 Prêt à manger  pretamanger\_it

per info: Laura Rossi 338 4611393 - [info@pret-a-manger.it](mailto:info@pret-a-manger.it)

## PREPARARE I DOLCI

Appetiti, Il Colombè b&b

14 maggio 2017



BY prêt-à-manger



## GRANOLA

135 g fiocchi di avena	3 cucchiai olio evo
115 g miele	2 cucchiai semi di chia
100 g albicocche disidratate	1 cucchiaino zenzero candito
85 g quinoa	1 cucchiaino semi di lino
80 g cranberries disidratati	1 cucchiaino olio di semi di sesamo
65 g nocciole tritate	1/2 cucchiaino cannella
65 g mandorle tritate	fior di sale q.b.
40 g pinoli	

Miscelare miele, olio evo e olio di sesamo. Tritare finemente lo zenzero.

Raccogliere in un contenitore capiente tutti gli altri ingredienti tranne il sale, unire miele e olio e mescolare bene.

Stendere il composto su un tappetino in silicone e distribuire qualche fiocco di fior di sale sulla superficie. Essiccare nel forno già caldo a 120° per 2 ore, mescolando ogni 15/20'.

Sfornare e lasciare raffreddare e consolidare. Dopo sarà possibile rompere la granola in pezzi più o meno grandi. Si conserva 2/3 settimane in un contenitore ermetico.

### NOTE



## CHEWY CHOCOLATE COOKIES

160 g frutta fresca a piacere	80 g cacao amaro
155 g farina 00	80 g latte
110 g burro morbido	1 cucchiaino lievito
110 g zucchero semolato	1 presa di sale
100 g zucchero integrale di canna	

Montare il burro con gli zuccheri per ottenere un composto soffice. Mescolare le restanti polveri e incorporarne metà al burro montato. Unire il latte, poi il resto delle polveri. Completare con la frutta secca tritata grossolanamente, amalgamando con una spatola.

Raffreddare nel frigorifero per 30'.

Con un porzionatore distribuire il composto su due tappetini in silicone già posizionati sulle griglie o sulla leccarda.

Cuocere in forno preriscaldato a 165° per 11', poi invertire la posizione delle griglie (sopra/sotto e davanti/dietro) e proseguire la cottura per altri 11'. Spegnerne il forno e lasciare i biscotti all'interno per 5'. Sfornarli e lasciarli raffreddare completamente senza toglierli dai tappetini. Si conservano un paio di settimane in contenitori ermetici.

### NOTE

