

# Ricette prelibate - *Laura Volpi*

## [www.myserendipity.it](http://www.myserendipity.it)

### Colazione prelibata: *Treccia mele e cannella*

**Difficoltà:** Semplice

**Tempo di preparazione:** 5 minuti

**Tempo di cottura:** 20 minuti – forno ventilato 175C

#### **Ricetta/Ingredienti:**

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 mele
- 2 cucchiari di marmellata

Link al blog per il procedimento: <http://myserendipity.it/provato-per-te/merenda-prelibata/>

### Merenda Prelibata: *Torta di Carote senza lattosio*

**Difficoltà:** Semplice

**Tempo di preparazione:** 10 minuti

**Tempo di cottura:** 45 minuti – forno statico 175C

#### **Ricetta/Ingredienti:**

- 4 carote medie (300gr circa)
- 3 uova a temperatura ambiente
- 100 gr zucchero + 100 gr zucchero di canna
- 160 gr olio di semi
- 240 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 presa di sale
- 1 bustina di vanillina

Link al blog per il procedimento: <http://myserendipity.it/provato-per-te/torta-di-carote-senza-lattosio/>

## Dessert prelibato: Cheesecake alle fragole



**Difficoltà:** Semplice

**Tempo di preparazione:** 10 minuti + 2,30 h di riposo

**Tempo di cottura:** a freddo.

### **Ricetta/Ingredienti:**

#### **Per la base:**

- 200 gr biscotti tipo Digestive
- 60 gr di burro fuso
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella

#### **Per la parte cremosa:**

- 600 gr formaggio cremoso spalmabile (tipo philadelphia)
- 200 gr di zucchero
- 250 ml di panna liquida da montare

#### **Per la copertura:**

- Frutta fresca da frullare / confettura a scelta

### **Procedimento:**

1. Sbriciolate i biscotti riducendoli in polvere, unitevi lo zucchero e il burro fuso. Versate il tutto in uno stampo a cerniera e compattate bene sul fondo per fare la base del dolce. Mettete in frigorifero a riposare per almeno 15 minuti.
2. In una terrina mescolate il formaggio spalmabile con lo zucchero ed unite in fine la panna montata e mescolate fino ad ottenere un composto cremoso
3. Versate il tutto sulla base di biscotti e riponete in frigorifero per almeno 1 ora e 30 minuti oppure in freezer per almeno 40 minuti
4. Frullare fragole/frutti di bosco fino ad ottenere un composto simile alla confettura, ricoprire la torta, guarnirla con alcuni frutti interi e riporre in frigorifero per un'altra mezz'ora.

Il procedimento è un po' lungo ma come puoi vedere, è un dolce semplice e genuino, e soprattutto realizzabile con prodotti a km0 del nostro territorio.