



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003438 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Dic 2020 alle ore 09:06

da ANGELA D'ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spicyfrolla

Dalla mia collaborazione con la ROSMOOD FOOD FACTORY, produttrice di marmellate e confetture 100% naturali, realizzate esclusivamente con i prodotti agricoli dei Campi Flegrei, nasce una mia esclusiva ricetta di pasta frolla speziata, ideata come un preparato da inserire nella Box Natalizia 2020 Limited Edition. La box contiene, infatti, tutto l'occorrente per realizzare una crostata o dei biscotti, dall'intenso profumo natalizio, farciti con la marmellata Love Jam della Rosmoood, insieme alla mia scheda ricetta.

Per la realizzazione della Spicyfrolla ho scelto una farina di grande qualità, privilegiando un prodotto del territorio campano e con grani 100% italiani: la farina tipo 0 "Biscotti" del Molino Scoppettuolo.

Lo Spicy è un melange di 5 spezie, da me dosate, che rendono la pasta frolla unica, dal gusto intenso e profumatissimo.

Dalla collaborazione tra grandi Maestri del territorio campano, scoprirete un gusto di un altro livello.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Impasto:

250 g Farina tipo 0 (Molino Scoppettuolo)

"Biscotti"

3 g Spicy (Chef Angelina)

Mix di 5 spezie

125 g Burro d'Isigny AOP (Tribehou)

100 g Zucchero

1 Uovo intero BIO (Agroavicola Colella)

3 g Lievito per dolci (Paneangeli)

1 Vaniglina (Paneangeli)

Bustina

1 Pizzico di sale

Crostata o 30 biscotti farciti:

1 Marmellata di Arancia dell'Averno (Rosmoood Food Factory srl)

Love Jam

Finitura e decorazione:

Q.b. Fette di arancia disidratate

Q.b. Zucchero a velo

Strumenti di cottura

Stampo 24/26 cm

Preparazione

In una ciotola, mescolare la farina, le spezie, la vaniglina ed il lievito.

In un recipiente mescolare il burro pomata e lo zucchero senza montarli.

Unire l'uovo, leggermente battuto con un pizzico di sale e amalgamare bene.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Unire le farine, lavorando rapidamente l'impasto senza riscaldarlo.

Formare un panetto, avvolgere in pellicola trasparente e mettere in frigo anche fino a 12 ore. Riscaldare il forno, 180° forno statico, 160° forno ventilato.

Stendere l'impasto al mattarello su di uno spessore di 5mm e foderare lo stampo, imburato ed infarinato, tagliare i bordi di pasta in eccesso, con i quali andremo a realizzare, con una formina, delle decorazioni natalizie a vostro piacimento; io ho usato una formina a forma di stella. Cuocere per 20mn nella parte centrale del forno.

Finire con zucchero a velo e qualche rondella di arancia disidratata.

Vino consigliato

Limoncello di Sorrento Villa Massa

La ricetta ha partecipato a:

CHRISTMAS BOX 2020 LIMITED EDITION della Rosmood Food Factory srl