50 ricette con

Moulinex®
high speed blender

le bevande

le preparazioni di base

le ricette per i bambini

le zuppe

i dolci

Aperitivo al sedano

per 4 persone

- 100 g di gambi di sedano
- 300 ml di acqua
- 20 g di zucchero
- succo di limone
- 50 ml di gin

Nel recipiente inserire il sedano lavato e tagliato a pezzi, l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e avviare l'apparecchio con **speed 6** per **1 minuto** e **30 secondi**. Filtrare aggiungere il gin e servire subito con ghiaccio.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail analcolico allo zenzero

per 2 persone

- 500 g di ananas
- 300 g di pere
- 220 g di mele
- 150 ml di acqua
- 1 fettina di zenzero
- 1 cucchiaio di zucchero
- 5 cubetti di ghiaccio

Pulire l'ananas e tagliarla a pezzi. Lavare le pere, le mele e toglierne i torsoli. Nel recipiente versare la frutta a pezzi, l'acqua, lo zenzero, lo zucchero, il ghiaccio e avviare il programma **sorbet**. Servire subito.

sorbet

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail Bloody Mary

per 4 persone

- 8 pomodori
- 200 ml di vodka
- 1 cucchiaio di salsa worcestershire
- 2 gocce di tabasco
- ghiaccio

Nel recipiente inserire i pomodori lavati e tagliati a pezzi, la vodka, la salsa worcestershire, il tabasco e avviare il programma **sorbet**. Aggiungere il ghiaccio e avviare il programma **ice crush**. Versare in bicchieri guarniti con un gambo di sedano e pomodorini.

sorbet ice crush

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail Florida

per 4 persone

- 4 arance
- 2 limoni
- 100 ml di sciroppo di granatina
- cubetti di ghiaccio

Pelare al vivo le arance e i limoni e toglierne i semi. Versare nel recipiente le arance e i limoni a pezzi, la granatina, il ghiaccio e avviare il programma **sorbet**. Servire in bicchieri alti e completare guarnendo con frutta di stagione.

sorbet

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail Margherita

per 4 persone

- 600 ml di tequila
- 300 ml di Gran Marnier
- 1 limone
- cubetti di ghiaccio
- sale

Versare nel recipiente la tequila, il Gran Marnier, il limone pelato al vivo e senza semi, e il ghiaccio. Avviare l'apparecchio con **speed 1** per **15 secondi**. Servire nelle coppette da cocktail ben ghiacciate, con il bordo lievemente spolverato di sale.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail Mojito

per 4 persone

- 50 g di zucchero di canna
- menta fresca
- 250 ml di rum
- 5 lime
- 40 cubetti di ghiaccio
- 500 ml di acqua gassata

Inserire nel recipiente lo zucchero, quattro foglie di menta, il rum, quattro lime pelati al vivo tagliati in quattro parti e avviare il programma **ice crush**. Lavare il lime rimasto e tagliarlo a fette. Decorare i bicchieri con le fette di lime e foglie di menta. Dividere il composto nei bicchieri. Versare il ghiaccio nel recipiente e avviare nuovamente il programma **ice crush**. Versare il ghiaccio nei bicchieri, mescolando a mano. Consumare subito.

ice crush

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Cocktail Rossini

per 8 persone

- 450 g di fragole
- 800 ml di spumante freddo

Nel recipiente versare le fragole pulite e tagliate a pezzi insieme a un bicchiere di spumante. Avviare l'apparecchio con **speed 5** per **10 secondi**.
Versare in una caraffa e miscelare con lo spumante rimanente.
Servire subito.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cocktail vegetale

per 4 persone

- 1 cetriolo
- 1 manciata di spinacini freschi
- 1 mela verde
- 1 kiwi
- 1 pezzetto di radice di zenzero
- 1 lime
- 5 cubetti di ghiaccio
- 200 ml di acqua

Lavare il cetriolo, gli spinaci e la mela. Togliere il torsolo a quest'ultima. Pelare il kiwi. Inserire la frutta e la verdura a pezzi nel recipiente insieme allo zenzero, al lime pelato al vivo, al ghiaccio e all'acqua. Avviare il programma **smoothie**. Servire subito.

smoothie

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Frappè ai lamponi

per 4 persone

- 80 g di lamponi
- 2 mele
- 300 ml di latte
- ghiaccio

Lavare la frutta. Eliminare il torsolo dalle mele e tagliarle a pezzi.
Nel recipiente, versare il latte, i lamponi, i pezzi di mela, il ghiaccio e avviare il programma **smoothie**. Servire subito.

smoothie

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Frappè al latte di cocco

per 4 persone

- 400 g di mango
- 200 g di papaia
- 300 ml di latte di cocco

Sbucciare il mango, la papaia ed eliminarne l'osso e i semi. Metterli a pezzi nel recipiente e aggiungere il latte di cocco. Avviare l'apparecchio con **speed 6** per **30 secondi**. Servire subito.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Frappè yogurt e more

per 4 persone

- 125 g di more
- 400 ml di yogurt bianco naturale
- 1 cucchiaio di zucchero

Nel recipiente versare le more lavate, lo yogurt e lo zucchero e avviare l'apparecchio con **speed 6** per **30 secondi**. Servire subito, accompagnando con altre more.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Latte e menta

per 4 persone

- 80 g di menta
- 400 ml di latte
- 12 cubetti di ghiaccio

Nel recipiente versare la menta lavata, il latte, il ghiaccio e avviare il programma **ice-crush**. Servire subito.

ice crush

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Succo di melograno

per 4 persone

- 1 kg di melograni
- 400 ml di acqua fredda

Sgranare i melograni e mettere i chicchi nel recipiente. Unire l'acqua e avviare l'apparecchio con **speed 5** per **30 secondi**. Servire subito.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Cioccolata

per 4 persone

- 100 ml di latte
- 250 ml di panna fresca
- 200 g di cioccolato fondente
- 30 g di cacao amaro
- panna montata

Nel recipiente inserire il latte, la panna, il cioccolato a pezzi, il cacao e avviare l'apparecchio con **speed H** per **6 minuti**. Servire con ciuffetti di panna montata.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Latte schiumato

per 4 persone

- 800 ml di latte

Nel recipiente versare il latte e avviare l'apparecchio con **speed 8** per **1 minuto**. Servire subito aggiungendo a piacere del cacao o della cannella.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Glassa reale

- 250 g di zucchero a velo
- il succo di ½ limone
- 1 albume

Nel recipiente versare tutti gli ingredienti e avviare l'apparecchio con **speed 2** per **30 secondi**.
Stendere la glassa su torte e biscotti.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Pangrattato

- 80 g di pane secco

Versare nel recipiente il pane a pezzi e avviare l'apparecchio per **3 minuti** iniziando con **speed 2 fino a speed 5**. Conservare in barattoli di vetro.

+ speed **+ time**

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Panna montata

- 500 g di panna fresca

Nel recipiente versare la panna e avviare l'apparecchio con **speed 5** per **30 secondi**. Sevire subito.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Pesto

- ½ spicchio di aglio
- 80 g di basilico
- 50 g di parmigiano
- 60 g di pinoli
- 150 ml di olio extravergine di oliva
- sale

Sbucciare l'aglio e sciacquare il basilico. Nel recipiente versare tutti gli ingredienti e avviare l'apparecchio per **30 secondi** iniziando con **speed 2 fino a speed 6**. Servire subito o conservare in frigorifero.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Sale aromatizzato

- 10 g di rosmarino
- 10 g di salvia
- 200 g di sale grosso

Sciacquare le erbe e asciugarle bene. Nel recipiente versare tutti gli ingredienti e avviare il programma **smoothie**. Conservare in barattoli chiusi e usare il sale aromatizzato per carne, pesce o verdure.

smoothie

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Sugo di pomodoro

- 800 g di pomodori
- olio extravergine di oliva
- sale
- basilico

Lavare i pomodori e tagliarli a pezzi. Nel recipiente versare tutti gli altri ingredienti e avviare il programma **hot soup**. Servire subito per condire la pasta.

hot soup

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Trito di carne

- 400 g di polpa di manzo

Nel recipiente mettere la carne tagliata a pezzi e avviare l'apparecchio con **speed 1** per **10 secondi**. Usare il trito per tartare, ragù, ripieni per pasta all'uovo, hamburger e polpette.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Trito di pesce

- 300 g di trancio di salmone surgelato a pezzi

Nel recipiente inserire il pesce e avviare il programma **ice crush**. Usare il trito per tartare, ragù, ripieni per pasta all'uovo e polpette.

ice crush

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Trito di verdura

- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla

Pelare la carota, pulire e lavare il gambo di sedano, sciacquare il prezzemolo e sbucciare la cipolla.
Nel recipiente versare le verdure a pezzetti. Avviare l'apparecchio con **speed 1** per **10 secondi**.
Usare il trito per i soffritti.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Zucchero a velo

- 150 g di zucchero

Nel recipiente versare lo zucchero e avviare l'apparecchio con **speed 2** per **30 secondi**. Lasciare scendere la polvere prima di togliere il tappo. Usare lo zucchero a velo per decorare torte e biscotti.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Composta di mele

per 1 bambino

- 1 mela
- 1 cucchiaino di zucchero
- il succo di ½ limone

Nel recipiente mettere la mela sbucciata e tagliata a pezzi, lo zucchero, il succo di limone e avviare il programma **smoothie**. Usare lo spintore se necessario. Servire subito.

smoothie

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Mousse di banana e kiwi

per 1 bambino

- 1 banana
- 1 kiwi
- il succo di ½ limone

Nel recipiente inserire la banana e il kiwi sbucciati, il succo di limone e avviare il programma **sorbet**. Servire subito.

sorbet

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Omogeneizzato di prosciutto cotto

per 1 bambino

- 50 g di prosciutto cotto
- 50 ml di acqua
- 1 formaggino

Nel recipiente mettere il prosciutto cotto, l'acqua, il formaggino e avviare l'apparecchio con **speed 1** per **10 secondi**. Servire subito.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Pappa alla carota

per 1 bambino

- 120 g di carote
- 10 g di foglie di lattuga
- 250 ml di acqua
- 20 g di crema di mais e tapioca istantanea

Nel recipiente inserire le carote pelate, la lattuga lavata, l'acqua e avviare il programma **hot soup**. Al termine inserire la crema di mais e tapioca, mescolare manualmente e servire con un filo di olio e il parmigiano grattugiato.

hot soup

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Pappa lattea

per 1 bambino

- ½ mela
- 150 ml di acqua
- 5 biscottini primi mesi
- 5 cucchiaini di latte di proseguimento
- 1 cucchiaio di crema di riso istantanea

Mettere la mela sbucciata, l'acqua, i biscotti, il latte di proseguimento e avviare l'apparecchio con **speed 9** per **2 minuti**. Aggiungere la crema istantanea, mescolare manualmente e servire tiepida.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Burro di arachidi

per 1 vasetto

- 300 g di arachidi tostate sgusciate
- 4 cucchiai di olio di arachidi

Nel recipiente inserire le arachidi e avviare l'apparecchio con **speed 3** per **1 minuto**. Aggiungere l'olio e riavviare con **speed 8** per **2 minuti**. Versare il burro di arachidi in un vasetto e riporre in frigorifero. Consumare con fette di pane o biscotti.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Crema di nocciole

per 1 vasetto

- 150 g di nocciole
- 150 g di cioccolato fondente
- 20 ml di olio di semi di arachidi

Nel recipiente inserire tutti gli ingredienti e avviare il programma **nuts**. Spatolare verso il fondo e ripetere il programma. Consumare con fette di pane o biscotti. Conservare in frigorifero.

nuts

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Frappè con gelato e nocciole

per 4 persone

- 200 ml di panna fresca
- 150 ml di latte
- 200 g di gelato fiordilatte
- 150 g di crema di nocciole

Nel recipiente inserire la panna, il latte, il gelato, la crema di nocciole e avviare l'apparecchio con **speed 5** per **1 minuto**. Servire subito e, volendo, guarnire con nocciole e codette di cioccolato.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Frappè con yogurt e frutta

per 4 persone

- 150 g di frutti di bosco
- 40 g di cornflakes
- 200 ml di yogurt bianco naturale

Nel recipiente versare i frutti di bosco lavati e i cornflakes. Avviare l'apparecchio con **speed 3** per **15 secondi**. Aggiungere lo yogurt e riavviarlo con **speed 1** per **15 secondi**. Servire subito e volendo aggiungere altro cornflakes e frutta intera.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Succo ace

per 4 persone

- 1 carota
- ½ limone
- 3 arance
- 500 ml di acqua

Inserire nel recipiente, la carota pelata e tagliata a pezzi e avviare l'apparecchio con **speed 2** per **10 secondi**. Aggiungere il limone e le arance pelati al vivo e tagliati a pezzi, l'acqua e riavviare l'apparecchio con **speed 3** per **5 minuti**. Servire subito.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Gazpacho

per 4 persone

- 1 kg di pomodori maturi e succosi
- 1 peperone verde
- 1 cetriolo
- ½ cipolla bianca
- 1 pizzico di cumino
- 3 cucchiai di aceto di vino rosso
- ½ cucchiaio di sale
- 200 ml di olio

Lavare i pomodori, il peperone, il cetriolo e sbucciare la cipolla. Mettere le verdure tagliate a pezzi nel recipiente insieme al cumino, all'aceto, all'olio e al sale. Avviare il programma **smoothie**. Servire con verdure crude a pezzetti o germogli.

smoothie

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI

Zuppa di finocchi e spinaci

per 4 persone

- 500 g di finocchi
- 100 g di spinaci
- 100 ml di acqua
- sale

Lavare i finocchi e gli spinaci. Metterli a pezzi nel recipiente insieme all'acqua e al sale e avviare il programma **hot soup**. Al termine servire subito.

hot soup

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Zuppa di legumi

per 4 persone

- 250 g di legumi precotti (lenticchie, farro, borlotti, piselli)
- 1 pomodoro
- 1 foglia di salvia
- 400 ml di acqua
- sale

Lavare il pomodoro e tagliarlo a pezzi. Nel recipiente inserire i legumi, la salvia lavata, l'acqua, il sale e avviare il programma **hot soup**. Grattugiare sopra il grana e condire con l'olio.

hot soup

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI

Zuppa di sedano e zucchine

per 4 persone

- 200 g di gambi di sedano
- 250 g di zucchine
- 200 ml di acqua
- sale
- prezzemolo
- 100 g di ricotta

Lavare il sedano e le zucchine. Metterli a pezzi nel recipiente insieme all'acqua, al sale, al prezzemolo e avviare l'apparecchio con **speed H** per **5 minuti**. Aggiungere la ricotta e avviare con **speed 2** per **15 secondi**. Al termine servire subito e guarnire volendo con foglie di sedano.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Zuppa di verdure

per 4 persone

- 280 g di verdure precotte (carote, piselli, patate)
- 350 ml di acqua
- ½ dado
- 1 rametto di rosmarino
- 30 g di parmigiano
- 1 cucchiaio di pesto

Sciacquare il rosmarino. Nel recipiente inserire tutti gli ingredienti e avviare l'apparecchio a **speed H** per **3 minuti**. Servire subito condendo con olio extravergine di oliva.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Affogato al torroncino

per 4 persone

- 250 g di panna
- 80 g di torrone
- 50 g di zucchero
- 2 tuorli
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaino di caffè liofilizzato
- 1 cubetto di cioccolato fondente

Nel recipiente inserire la panna e avviare l'apparecchio con **speed 5** per **30 secondi**. Mettere da parte. Nel recipiente versare il torrone a pezzi e avviare con **speed 4** per **30 secondi**. Unire lo zucchero, i tuorli e avviare con **speed 5** per **2 minuti**. Aggiungere la panna e amalgamare delicatamente. Versare il composto in stampini e tenere in freezer per almeno tre ore. Poco prima di servire versare nel recipiente l'acqua, il caffè, il cioccolato e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **speed 3**. Sformare i semifreddi, aggiungere del torrone sopra, e servire affogandoli nel caffè preparato.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI

Biscotti alle nocciole

per 50 biscotti

- 200 g di nocciole sgusciate
- 3 albumi
- 150 g di zucchero

Nel recipiente inserire 130 grammi di nocciole e avviare l'apparecchio con **speed 1** per **15 secondi**. Mettere da parte. Nel recipiente versare gli albumi, lo zucchero e avviare con **speed 1** per **3 minuti**. Unire il trito di nocciole e avviare con **speed 4** per **6 minuti**. Su una teglia rivestita di carta da forno creare, con l'aiuto di un cucchiaio, dei mucchietti di impasto. Su ogni montagnetta sistemare una delle nocciole rimaste e cuocere in forno preriscaldato 160°C per 20 minuti circa.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI

Brownies

per 1 torta

- 120 g di cioccolato fondente
- 85 g di burro
- 2 uova
- 200 g di zucchero
- 85 g di farina
- ½ bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di nocciole tostate pelate

Nel recipiente inserire il cioccolato e il burro e avviare l'apparecchio con **speed 9** per **2 minuti**. Aggiungere le uova, lo zucchero, la farina, il lievito, la vanillina e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **speed 5**. Unire le nocciole e avviare l'apparecchio con **speed 8** per **30 secondi**. Versare il composto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti. Lasciar raffreddare e, volendo, cospargere di zucchero a velo. Servire tagliando il brownie a quadratini.

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MINUTI

Cheesecake

per 6 persone

- 10 g di colla di pesce
- 100 g di burro
- 200 g di biscotti
- 140 g di zucchero a velo
- 400 g di formaggio cremoso
- 200 ml di panna montata
- 200 g di lamponi
- succo di limone

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINUTI

Ammollare la colla di pesce in acqua tiepida. Nel recipiente inserire il burro e i biscotti a pezzi e avviare con **speed H** per **2 minuti**. Mettere il trito in una teglia, livellarlo e tenere in frigorifero. Nel recipiente inserire 120 grammi di zucchero a velo, il formaggio, la colla di pesce strizzata, due cucchiai di panna montata e avviare con **speed 3** per **1 minuto**. Aggiungere la restante panna e mescolare delicatamente. Versare il composto sopra la base di biscotti, livellarlo e tenerlo in frigorifero per mezza giornata. Lavare i lamponi, versarli nel recipiente pulito con lo zucchero rimasto, il succo di limone e avviare con **speed 4** per **30 secondi**. Versare il composto sulla cheesecake e servire.

Fonduta al cioccolato

per 4 persone

- 200 g di ciccolato fondente
- 120 ml di latte

Nel recipiente mettere il cioccolato a pezzi e aggiungere il latte.
Avviare il programma **hot soup**.
Servire con frutta fresca di stagione.

hot soup

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

Gelato ai frutti di bosco

per 4 persone

- 300 g di frutti di bosco surgelati
- 200 ml di panna fresca
- 200 g di zucchero a velo

Nel recipiente inserire i frutti surgelati, la panna, lo zucchero e avviare il programma **sorbet**. Servire subito.

sorbet

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Mousse alle fragole

per 4 persone

- 120 g di fragole
- 120 g di zucchero
- succo di limone
- 150 g di mascarpone
- 100 g di panna montata

Nel recipiente inserire le fragole lavate, lo zucchero, il succo di limone e avviare l'apparecchio con **speed 3** per **30 secondi**. Unire il mascarpone e avviare con **speed 1** per **30 secondi**. Aggiungere la panna e mescolare manualmente. Versare il composto in coppette e conservare in frigorifero per almeno due ore. Servire e guarnire, volendo, con altre fragole.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINUTI

Muffin

per 10 muffin

- 170 g di farina
- 1 pizzico di lievito
- 2 cucchiai di cacao
- 110 g di zucchero
- 110 g di burro
- 2 uova
- 4 cucchiai di latte
- 40 g di cioccolato al latte
- 40 g di cioccolato bianco

Nel recipiente inserire tutti gli ingredienti a parte i cioccolati a pezzi e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **speed 8**. Aggiungere il cioccolato e riavviare per **30 secondi** con **speed 8**. Versare il composto in stampini da muffin imburrati e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Sformare e cospargere, volendo, con zucchero a velo.

+ speed + time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI

Torta di carote

per 1 torta

- 80 g di pane secco
- 300 g di carote
- 6 uova
- 300 g di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 150 g di amaretti
- 100 g di mandorle sgusciate
- 150 g di zucchero a velo
- il succo di ½ limone

+ speed

+ time

DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MINUTI

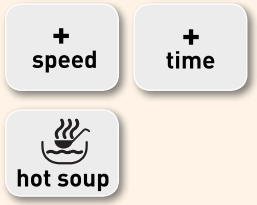
Mettere il pane e le carote a pezzi nel recipiente avviare l'apprecchio con **speed 2** per **1 minuto e 30 secondi**. Mettere da parte. Inserire le uova e lo zucchero e avviare l'apprecchio con **speed 2** per **1 minuto**, aggiungere il lievito, le carote, il pane, gli amaretti, le mandorle e riavviare con **speed 2** per **2 minuti**. Auitarsi con lo spintore. Mettere il composto in una teglia imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare e sformare. Preparare la glassa mettendo nel recipiente lo zucchero a velo, il succo di limone e avviare con **speed 2** per **30 secondi**. Versare sulla torta e lasciar raffreddare.

Torta di noci sciroppata

per 1 torta

- 80 g di pane secco
- 80 g di noci sgusciate
- 180 g di zucchero
- 4 uova
- ½ bustina di lievito
- 100 ml di acqua

Nel recipiente inserire il pane a pezzi e avviare con **speed 1** per **1 minuto**. Unire le noci, 80 grammi di zucchero, le uova, il lievito e avviare con **speed 4** per **2 minuti**. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Pulire il recipiente, versarci lo zucchero rimanente, l'acqua e avviare il programma **hot soup**. Sfornare la torta e versarci sopra lo sciroppo ottenuto. Coprire e lasciare raffreddare e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MINUTI