

Crema di tofu silk e dulce de leche



tofu silk* 400 g
dulce de leche 4 cucchiaini + 2
per decorare

Sgocciolate il tofu silk ridotto a pezzetti in un colino per una decina di minuti. Frullatelo con il dulce de leche fino ad ottenere una crema liscia e amalgamata.

Ponetela in due bicchierini o ciotoline e mettete in frigorifero almeno un'ora, ma potete prolungare il tempo ad una notte intera. Prima di servire mettete 2 cucchiaini di dulce de leche in un sacchettino per alimenti, tagliate un angolino e usandolo come una tasca da pasticciare realizzate un semplice motivo decorativo.

*Potete sostituire il tofu silk con della ricotta

Torta di fragole e dulce de leche



fragole 300 g
burro morbido 50 g
zucchero 50 g
philadelphia 80 g
mascarpone 50 g
uova 2
dulce de leche 120 g + 2 cucchiaini
farina 280 g
lievito 4 cucchiaini

Tagliate in pezzetti le fragole lavate e asciugate. Montate il burro con lo zucchero, unite il mascarpone, i tuorli, e il dulce de leche e sbattete con le fruste fino ad avere un composto omogeneo. Setacciate la farina con il lievito, e unitevela poco per volta mescolando. Unite 2/3 delle fragole e mescolate. Montate gli albumi a neve e incorporateli compiendo un movimento dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a cerniera foderato di carta da forno, livellatelo e spargete sopra le fragole rimanenti. Cuocete per 50 minuti a 180 gradi. Quando il dolce è freddo mettete 2 cucchiaini di dulce de leche in un sacchettino tagliate un angolo e usandolo come una tasca da pasticciare fate dei decori sulla torta.

Muffin con pere, cioccolato e dulce de leche

farina 120 g
lievito 1 cucchiaino e 1/2
zucchero 40 g
sale la punta di un cucchiaino
cioccolato foderante tritato 80 g
perla 150 g, latte 50 ml,
olio di girasole 50 ml,
uovo 1
2 cucchiaini dulce de leche



Preiscaldate il forno a 205 gradi. Mescolate gli ingredienti secchi: farina, lievito, zucchero, sale e cioccolato. Unite la perla tagliata a pezzettini. Mescolate bene latte, olio, uova e dulce de leche e unitegli agli ingredienti secchi senza lavorare troppo la pasta. Ripartite il composto tra sei pirottini. riempendo bene fino all'orlo. Fate cuocere 20-25 minuti i muffin e comunque verificate la cottura con uno stecchino che deve uscire asciutto dall'impasto.

Dulce de leche



latte intero 500 g
panna 150 g
zucchero 150 g
bicarbonato di sodio 1/2 cucchiaino
vaniglia 1/2 stecca

fontete tutti gli ingredienti,
franne la vaniglia, in un

contenitore adatto alla cottura a
bagnomaria. Incidete la stecca di

vaniglia a metà e prelevate i semi che unite al
resto degli ingredienti, quindi aggiungete anche la
stecca stessa. Fate cuocere a bagno maria per 3 ore
girando di tanto in tanto. Quando il dulce de leche è
denso versatelo in un vasetto, volendo si può sterilizzare
altimenti si conserva in frigorifero una settimana.