

Ricette Bimby dolci: Brioches per granita



Ricetta dolci Bimby della mia adorata sorellona: **Brioches per granita col tupper!** Le ha preparate qualche giorno fa e le sono venute da Dio, buonissime! Io e mio marito ce le siamo divorate per cena col gelato. Presto proverò a testare la ricetta **senza Bimby** e vi farò sapere!

Intanto beccatevi gli ingredienti:

- 250 gr di **farina 00**
- 250 gr di **farina manitoba**
 - 120 gr di **zucchero**
 - 100 gr di **margarina**
 - 1\2 misurino di **olio**
 - 2 **tuorli d'uovo**
- 1 bustina di **lievito** mastro fornaio (quello per la pizza ad esempio)
- 1 bustina di **vanillina**
 - 270 ml di **latte**

Versare il **latte** nel boccale e riscaldarlo per 3 minuti alla temperatura di 37°, aggiungere **lievito** e **zucchero**, fare sciogliere tutto per 20 secondi alla velocità 2, poi aggiungere le farine ed impastare per altri 2 minuti alla velocità "spiga". Durante la lavorazione aggiungere i **tuorli** e la **vanillina**.

Unire la **margarina** morbida e continuare l'impasto per 3 minuti alla velocità "spiga". Durante la lavorazione, versare dal foro l'olio.

A questo punto, prelevare l'impasto e formare delle palline grandi e palline piccole lavorando con le mani l'impasto, stirandolo per bene. Lasciar lievitare tutto per circa un'ora fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume.

Dopo ciò, appoggiate le palline piccole su quelle grandi e spennellate tutto con tuorlo e latte o albume e latte. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°

Martina

Ricette dolci Bimby: Donuts



Ecco la

ricetta dolci Bimby dei Donuts ovvero le **ciambelle di Homer Simpson** super golose e bellissime anche da servire! Oggi vi scrivo la ricetta per il Bimby a presto scriverò quella senza Bimby, devo solo testarla prima!!!

Ingredienti:

- 120 g di **latte intero**
- 1 cubetto di **lievito di birra fresco**
 - 80 g di **zucchero**
 - 1 **uovo**
- 50 g di **burro** morbido pezzetti
 - 400 g di **farina manitoba**
 - 1 pizzico di **noce moscata**
- 1 pizzico di **cannella** in polvere
- **olio di semi di arachide** per friggere
 - 250 g di **cioccolato fondente**
 - **palline colorate** per guarnire

Per preparare l'**impasto** versare nel boccale il **latte**, il cubetto di **lievito** sbriciolato e sciogliere il tutto per due minuti a 37° alla velocità 2. Unire lo **zucchero**, l'**uovo**, il **burro**, la **farina**, le spezie e impastare per tre minuti.

Lasciare gli evitare per un'ora nel boccale.

Stendere l'impasto con il mattarello allo spessore di 8 mm circa e con un coppa pasta di 8 cm di diametro ritagliare dei dischetti. Praticare un buco al centro con un tagliapasta. Disporre i dischetti sul vassoio foderato di carta da forno, coprire con pellicola trasparente da cucina e lasciar lievitare per un'ora e 30 minuti in luogo non freddo al riparo da correnti d'aria.

Per ultimare la preparazione, in un pentolino dai bordi alti scaldare l'olio (il pentolino dev'essere pieno fino a metà) e friggere le **ciambelle** massimo tre alla volta, tenendo il fuoco medio basso, girare durante la cottura e cuocere 3-4 minuti circa per parte.

Mettere ad asciugare sul vassoio con carta assorbente da cucina far raffreddare.

Tritare il **cioccolato** per 10 secondi alla velocità otto. Riunire sul fondo con la spatola.

Sciogliere il cioccolato per 3 minuti a 50° alla velocità 2.

Aiutandosi con un cucchiaino glassare le **ciambelle** con il cioccolato sciolto e cospargerle di palline e codine colorate.

Lasciare asciugare e servire!

Ricette Bimby: Pappardelle al forno con ragù e ricotta



Ricette bimby: pappardelle al forno con ragù per ricotta, una ricetta primo piatto deliziosa e gustosa!

Ingredienti per sei porzioni, per le **pappardelle** :

- 300 g di **farina** bianca tipo 0
- 3 **uova**
- un cucchiaio di **olio** extra vergine di oliva

Per il condimento:

- una **carota** pezzi

- un gambo di **sedano** piccolo a pezzi
 - 1 spicchio d'**aglio**
 - 30 g di **cipolla**
 - **basilico**
 - **Prezzemolo**
 - 200 g di **carne trita di manzo**
 - 200 g di **carne trita di maiale**
 - 300 g di **acqua**
 - 30 g di **olio d'oliva**
 - 250 g di **concentrato di pomodoro**
 - 300 g di **passata di pomodoro**
 - un **pizzico di noce**
 - una foglia di **alloro**
 - 400 g di **ricotta romana**
 - 50 g di **parmigiano grattugiato**
 - 30 g di **burro**

Per preparare le **pappardelle** versare gli ingredienti nel boccale impastare per due minuti. Togliere l'impasto, fare una palla con le mani, coprire con pellicola trasparente e far riposare per 15 minuti prima di preparare la sfoglia.

Tirare la sfoglia con il mattarello con l'apposita macchinetta e lasciare asciugare sul piano del lavoro infarinato per circa 30 minuti arrotolare ben strette le sfoglie e con un coltello affilato tagliare il rotolo ottenuto formando delle pappardelle di circa 2 cm di larghezza.

Tenere da parte sul piano da lavoro o su un vassoio infarinato e iniziare a preparare il **ragù**.

Nel boccale mettere la **carota**, **sedano**, l'**aglio**, la **cipolla**, il **basilico**, il **prezzemolo** e tritare per cinque secondi alla velocità 5.

Aggiungere la **carne trita di manzo e di maiale** e 200 g di acqua salata a mescolare per 5 secondi alla velocità 3, riunire sul fondo con la spatola.

Unire l'olio, cuocere per 7 minuti a 100° alla velocità 1.

Aggiunge il concentrato, la **passata di pomodoro**, l'acqua rimasta, una grattugiata di noce moscata, la foglia di alloro ancora 20 minuti al 100° alla velocità 1.

Nel frattempo cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata per circa 34 minuti, scolarle al dente, metterle in una pirofila da forno e condirla con metà del ragù. Distribuire tra le pappardelle delle cucchiariate di **ricotta** e di ragù. Cospargere il parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.

Infornare per 20 minuti a 180°.

Ricette Bimby: Torta al cocco



Raccolta **ricette Bimby**: oggi **Torta al cocco**, facile e buonissima.

Ingredienti:

- **3 uova**
- **150 gr di zucchero**
- **250 gr farina di cocco**
 - **20 gr di farina 00**
 - **250 gr panna fresca**
- **30 gr di rum bianco al cocco**
- **1/2 bustina di lievito vanigliato**
- **burro e farina** per preparare lo stampo

Per prima cosa accendere il forno a 170°.

Posizionare la farfalla. Versare nel boccale le **uova** e lo **zucchero**, mescolare per 5 minuti, a 37° e alla velocità 3.

Togliere la farfalla, aggiungere il **cocco** e la **farina** e mescolare per 20 secondi alla velocità 4.

Unire la **panna**, il **liquore** e il **lievito**. Mescolare di nuovo per 20 secondi alla velocità 4.

A questo punto imburrare ed infarinare lo stampo e versarvi il composto.

Cuocere in forno caldo a 170° per 30 minuti.

Sfornare e far raffreddare la **torta al cocco** prima di servire.

Ricette Bimby: Pasta frolla al cacao



Proseguo con la raccolta di **ricette Bimby** proponendovi oggi la **ricetta Pasta frolla al cacao**.

Ingredienti:

- 150 gr di **burro** freddo a pezzetti
- 130 gr di **zucchero**
- 2 **uova**
- 250 gr di **farina 00**
- 50 gr di **cacao amaro**

La procedura è piuttosto semplice.

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti ed impastare alla velocità 5 per 20 secondi.

Compattare con le mani e avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente. Riporre in frigo per almeno un'ora prima di utilizzarlo.

Questo impasto per la **pasta frolla al cacao** è ottimo per

preparare dei buonissimi **biscotti** o dei **dolci con ripieni**
golosissimi.

Sbizzarritevi e buon divertimento.

Ricette Bimby: Pan di Spagna zebrato



Ricetta Bimby: Pan di Spagna zebrato.

Ingredienti:

- 4 **uova**
- 250 gr di **zucchero**
- 120 gr di **yogurt alla vaniglia**
 - 100 gr di **olio di semi**
 - 120 gr di **latte** intero
 - 300 gr di **farina 00**
- 1 bustina di **lievito vanigliato**
- 25 gr di **cacao amaro in polvere**

Per prima cosa accedere il forno a 180°.

Posizionare la farfalla. Montare le **uova** con lo **zucchero** per 10 minuti, 37°, velocità 3.

Unire lo **yogurt**, l'**olio** e il **latte**, mescolare per 20 minuti a velocità 3.

Con lame in movimento a velocità 2 aggiungere dal foro del coperchio a cucchiainate la farina mescolata con il lievito. Continuare a mescolare per 30 secondi a velocità 3.

Versare metà dell'impasto in una ciotola. Unire all'impasto rimasto nel boccale il **cacao** e mescolare per 20 secondi a velocità 3. Togliere la farfalla.

Imburrare ed infarinare una teglia, versare al centro 3-4 cucchiainate di composto chiaro, poi 3-4 cucchiainate di impasto al cacao e ripetete i passaggi fino esaurimento impasto.

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa.