

Dolcetti soffici alle fragole e alchermes

Adoro le **fragole**, mi ricordano tanto l'infanzia e soprattutto quando le raccoglievo nel giardino dello zio, dove crescevano selvagge e a profusione, belle, rubizze, e cicciotte, anche se irregolari e non precise come quelle che oggi troviamo sui banchi del mercato.

A dire il vero, più che raccogliere io e mia cugina spesso...ehm...come dire...ce ne appropriavamo, nel senso che ogni tanto una qui, una là, sparivano nella nostra pancia, quando ci veniva voglia di merenda in questa stagione!

Come fare del resto a resistergli?!

Erano troppo, ma troppo buone, non le lavavamo neppure, finivano direttamente in pancia così, fino a provocarci, (a dire il vero questo solo a me!) delle brutte e fastidiose orticarie.

Ricordo ancora quando il bidello Giulio mi riportò a casa della nonna sulla canna della bicicletta, avrò fatto la prima elementare e ad un certo punto la maestra si era spaventata perchè ero diventata un piccolo mostriciattolo tutto rosso: l'orticaria malfamata era esplosa improvvisamente durante l'ora di lezione, ahimè!

Nonostante tutto, ora di orticaria non v'è più neanche l'ombra; trovare delle fragole come quelle è praticamente impossibile; io però non demordo e appena posso ne faccio scorpacciate.

Quando ho realizzato questi piccoli **dolcetti**, ancora non se ne vedevano in giro...ho ovviato utilizzando quelle liofilizzate, ed ho profumato il tutto con l'**Alchermes**, liquore che trovo squisito.

Il risultato...beh, potete vederlo da voi: dei **dolcetti soffici**, golosi, leggerissimi, perfetti per **merenda** e **colazione**...in una parola: irresistibili!



Grazie a [Dolcidee](#) e [Paneangeli](#), ho potuto scoprire questa chicca: delle piccole gocce di fragole liofilizzate, adattissime a qualsiasi tipo di preparazione dolce, ideali da usare in qualsiasi periodo dell'anno per realizzare biscotti, tortini, cake, insomma chi più ne ha più ne metta.



Print Recipe

Dolcetti soffici alle fragole e alchermes

piccoli e deliziosi bocconcini dolci, per quando vogliamo coccolarci un po'



Tempo di preparazione	10 minutes
-----------------------	------------

Tempo di cottura	30 minutes
------------------	------------

Porzioni	12 pezzi
----------	----------

Ingredienti

- 100 g ricotta di mucca
- 200 g farina autolievitante
- 100 g zucchero a velo di canna, per me di [Paneangeli](#)
- 3 cucchiari Alchermes
- 80 ml olio di semi di girasole
- 60 ml latte
- 4 g fragole liofilizzate per me di [Paneangeli](#)
- q.b olio di semi di girasole per ungere lo stampo
- q.b fragole liofilizzate e zucchero a velo di canna per decorare
- 2 uova

Tempo di preparazione	10 minutes
Tempo di cottura	30 minutes
Porzioni	12 pezzi
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> • 100 g ricotta di mucca • 200 g farina autolievitante • 100 g zucchero a velo di canna, per me di Paneangeli • 3 cucchiaini Alchermes • 80 ml olio di semi di girasole • 60 ml latte • 4 g fragole liofilizzate per me di Paneangeli • q.b olio di semi di girasole per ungere lo stampo • q.b fragole liofilizzate e zucchero a velo di canna per decorare • 2 uova 	



Istruzioni

1. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° ventilato. Montare la ricotta col latte e lo zucchero a velo in una larga ciotola, aggiungendo una alla volta le uova, sempre continuando a sbattere, formando una bella crema.
2. Unire l'olio, l'Alchermes e le fragole liofilizzate, sempre amalgamando ben bene; in ultimo aggiungere la farina autlievitante ben setacciata.
3. Ungere uno stampo da 12 mini bundt e versarvi l'impasto, riempiendo ogni cavità per circa tre quarti della capienza; infornare e cuocere per circa una mezz'ora, facendo la prova dello stecchino per verificarne l'avvenuta cottura (nel caso lo stecchino uscisse ancora umido o bagnato, prolungare la permanenza in forno di qualche minuto).
4. Spegner e lasciar raffreddare i dolcetti, poi sformarli

delicatamente; spolverizzarli con altro zucchero a velo e decorarli con un pochino di fragole liofilizzate in superficie.

Recipe Notes

Questi dolcetti deliziosi si conservano al fresco (ma non in frigo) in una scatola ben chiusa ermeticamente per circa quattro, cinque giorni massimo, se ci arrivano ;)

Pensieri e pasticci - 2017



Come sempre qua sono state gradite alla grande, devo ammettere che questo genere di dolcetto rallegra spesso la mia tavola nel fine settimana, dove mi piace preparare qualcosa di goloso per la mia famiglia.

Appena le fragole inizieranno a vedersi sui banchi del mio amato mercato, e, soprattutto quando saranno di stagione, li rifarò sicuramente utilizzando materia prima fresca; devo dirvi però che anche questo prodotto liofilizzato è assolutamente strepitoso, e super profumato..

Vi consiglio di tenerne sempre uno in dispensa, non ve ne pentirete.

Inoltre, altro consiglio che voglio regalarvi, è quello di seguire la [Community di Dolcidee](#): tante belle idee, ricette semplici e fattibili, consigli di cucina e non...iscrivetevi e vedrete!

Buon lunedì a tutti, un abbraccio e buon inizio settimana...

...il tempo vola, siamo già a metà marzo...dai che fra qualche giorno sarà ufficialmente primavera, non vedo l'ora!

Alla prossima

Simona

Sponsored