

Quadrotti integrali ai datteri, mandorle e cannella

Buongiorno e buon lunedì amici miei...come va tutto ok?!

Spero di sì...io ultimamente nei weekend sono presa da mille cose e non riesco proprio a riposarmi come vorrei; qua a casa c'è sempre da fare, ora anche in giardino ce n'è sempre una, la casa è grande e a volte approfitto della presenza del marito per mettermi a fare cose che da sola non riuscirei. Insomma è sempre un gran correre e girare come una trottola, ecco!

Comunque sia trovo sempre un pochino di tempo per preparare qualche cosina buona da mangiare, in particolare qualche dolcetto per la mia famiglia, anche per le **merende** settimanali di mia figlia a scuola.

Questi quadrotti sono stati un esperimento...i **datteri** in casa mia non sono apprezzatissimi, piacciono solo a mia figlia, ma ne avevo un pacchetto in dispensa che continuavo a spostare di qua e di là...un pacchetto trovato in un cesto natalizio, che era comunque rimasto lì così e che alla fine mi son detta: come lo impiego?!

Pensa un po, guarda un po' di qua e là...insomma con **datteri, mandorle e cannella** ho provato ed ho realizzato questi **quadrotti**; è stato un esperimento riuscito, anzi riuscitissimo; la prossima volta l'unica cosa che cambierò è la dimensione della teglia che forse, per ottenerli un po' più alti, andrebbe rimpicciolita rispetto a quella che ho usato io..nonostante tutto però, anche così sottili, erano fantastici, golosi, insomma uno tira l'altro: pensate che li ha assaggiati anche mio marito e quando gli ho confidato che erano a base di datteri...beh, non ci voleva assolutamente credere..

Ci tengo a precisare che è anche una **ricetta senza lattosio**, perfetta per intolleranti, oltre che golosa e leggera.

Ho utilizzato una farina ottima, la **Farina Petra bio di Molino**

Quaglia integrale, che ha reso i miei **dolcetti rustici** al punto giusto...e niente, non è il caso che continui a parlarne...dovete provarli anche voi per capire e poi mi direte!



Pensieri e pasticci - 2017

Una volta fatti, si conservano benissimo in una bella scatola ermetica in un luogo fresco ma non freddo (non in frigo per intenderci) per diversi giorni...quattro cinque...se ci arrivano, ovviamente, ehehehehe!!

Da me sono durati mooolto meno...



Print Recipe

Quadrotti integrali ai datteri, mandorle e cannella

dei quadrotti golosi e rustici, poco dolci e leggeri, ma irresistibili, perfetti per uno spuntino o una merenda anche scolastica

Tempo di preparazione	15 minuti
-----------------------	-----------

Porzioni	10-12 porzioni
----------	----------------

Ingredienti

- 150 ml latte di mandorla
- 100 g datteri
- 125 g farina integrale bio Petra Molino Quaglia 1119
- mezzo cucchiaino lievito per dolci
- mezzo cucchiaino cannella macinata più un pizzico per spolverizzare la superficie
- 1 uovo
- 40 g olio di semi di girasole più un goccio per ungere la teglia
- 2 cucchiai scaglie di mandorla più un pizzico per spolverizzare la superficie

Tempo di preparazione		15 minuti
Porzioni	10-12 porzioni	
<h3>Ingredienti</h3> <ul style="list-style-type: none"> • 150 ml latte di mandorla • 100 g datteri • 125 g farina integrale bio Petra Molino Quaglia 1119 • mezzo cucchiaino lievito per dolci • mezzo cucchiaino cannella macinata più un pizzico per spolverizzare la superficie • 1 uovo • 40 g olio di semi di girasole più un goccio per ungere la teglia • 2 cucchiai scaglie di mandorla più un pizzico per spolverizzare la superficie 		

Istruzioni

1. Per prima cosa accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° ventilato. Scaldare nel microonde o in un pentolino il latte di mandorla, ma non portarlo ad ebollizione; spegnere il gas e mettere un attimo da parte. Denocciolare i datteri e tritarli in un piccolo mixer; aggiungerci il latte di mandorla caldo e lasciar riposare, in modo da ammorbidirli. In una ciotola amalgamare la cannella con la farina integrale, il lievito e le scaglie di mandorla.



2. Unire l'uovo ed mescolare ben bene; aggiungere poi i datteri amalgamati col latte di mandorla e mescolare in modo da ottenere un morbido composto.



3. Ungere con un goccio d'olio una teglia rettangolare (io ho usato una teglia da lasagne di media grandezza, ma se preferite dei quadrotti più alti, basterà rimpicciolire la misura della teglia o usarne una quadrata, tipo 23x23 cm), versarci tutto il composto e livellarlo ben bene. Spolverizzare con un pizzico di cannella, e con altre

mandorle a scaglie, poi infornare e cuocere per una mezz'ora abbondante, anche 35 minuti, controllando la cottura con uno stuzzicadenti (Punzecchiando il dolce, se lo stuzzicadente esce asciutto, il dolce è cotto). Una volta pronto, sformare e lasciar raffreddare, poi con un coltello affilato tagliare a quadrotti e servire.



Recipe Notes

Un'idea simpatica potrebbe essere anche quella di utilizzare un tagliabiscotti o una formina a forma di cuore, fiore, stella, etc...per ottenere dei dolcetti di forma diversa, golosi da mangiare ma anche belli da vedere! ;)



Pensieri e pasticcini - 2017

Sono davvero irresistibili questi quadrotti, mia figlia li ha portati anche a scuola per merenda e in quattro e quattr'otto sono terminati...dovrò davvero ricomprare altri dattereri per rifarli, perchè meritano davvero.

Magari stavolta li proverò con le noci al posto delle mandorle...o con una spezia differente, magari con la miscela per panpepato, che qua adoriamo: mi piace usare la fantasia in cucina, quindi mi ci butterò, e vedremo cosa ne verrà fuori!



Pensieri e pasticcini - 2017

Ora vi saluto, auguro a tutti una buona giornata, un buon inizio di settimana.. ricca, si spera, di cose belle!
Un abbraccio, a presto

Simona