Dolci e dessert

Strudel della zia Milena

Ingredienti:

- 1 hg misto di burro e margarina
- un bicchierino di latte
- ½ bicchierino di grappa
- farina q. b.
- 1,5 kg di mele
- zucchero
- 2 limoni
- pan grattato

Preparazione:
Sciogliere il burro e la margarina con 2 dita di latte, ½ bicchierino di grappa. Impastare il burro con la farina, quanto basta per fare un panetto morbido. Lavorarlo finché si stacca dal tavolo e dalle mani. Lasciarlo riposare al caldo per un'ora coperto. Nel frattempo sbucciare le mele: affettarle sottili e metterle in frigo.
Sul tavolo mettere una tovaglia, cospargerla con un po' di farina e cominciare a lavorare il panetto. Prima tirarlo un po' con il matterello, poi aiutarsi con le mani per tirare la pasta il più possibile.
Nel frattempo sciogliere altro burro e con un pennello spennellare tutta la pasta, cospargerla fino a metà con un velo di pan grattato. Adagiare sopra le fettine di mele (su meno della metà della pasta) e cospargerle di zucchero e di buccia di limone grattugiata. Aiutandosi con la tovaglia, cominciare ad arrotolare lo strudel e ad ogni girata, spennellare con il burro. Metterlo nella teglia dandogli una forma a C.
Cuocere in forno a 180° per 25-30 minuti. Servire tiepido e cosparso di zucchero a velo.

Torta di datteri

Ingredienti:

- 170 g di farina
- 180 g di zucchero
- 220 g di datteri
- 60 g di noci e nocciole spezzate
- 2 uova
- 1 hg di burro
- ½ bicchierino di cognac
- un cucchiaino di bicarbonato
- ½ cucchiaino di lievito
- un pizzico di sale

Preparazione:
Far bollire i datteri coperti con acqua e un cucchiaino di bicarbonato, fino a che siano morbidi (circa 20 minuti) e snocciolateli. Montare lo zucchero e il burro, aggiungere le uova, la farina, il sale, il lievito le noci e le nocciole a pezzetti e i datteri. Versare in una pirofila imburrata e cuocere in forno già caldo, a 180°C, per 40 minuti.

Biscotti al pan di zenzero

Ingredienti:

- 1 uovo
- 160 g di farina
- 50 g di zucchero velo
- 40 g di miele leggermente intiepidito
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- un pizzico di cannella macinata
- 2 chiodi di garofano macinati
- 2 pizzichi di zenzero

Preparazione:
PREPARAZIONE DELLA GLASSA PER GUARNIZIONE: mescolare l'albume d'uovo con zucchero velo fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente (o comprare i preparati già pronti) inserire in una tasca da dolci per fare le guarnizioni.

PREPARAZIONE DEI BISCOTTI: mescolare tutti gli ingredienti insieme, amalgamando bene, lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore in frigo (potrebbe essere conservato per alcuni giorni senza problemi). Arrotolare su se stesso l'impasto e lavorare un po' con le mani fino a quando si riprende per ottenere poi uno strato con spessore tra 2/5 mm. Usare degli stampi da biscotto (forma di albero a gradazione per Natale, come decorazione centro tavola;cerchio per il tè, quadrati decorati a pacchetto per confezione regalo). Ungere leggermente la carta da forno con burro o margarina e porre nella teglia tutte le forme effettuate, spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo, infornare a forno caldo non superiore a 150° C fino a doratura. Decorare poi con la glassa a seconda delle forme stabilite.