Caramelle

Caramelle per tutti



INGREDIENTI:

- 300 ml di succo filtrato di arancia
- Succo di mezzo limone
- 24 g di colla di pesce
- 280 g zucchero semolato
- zucchero per finitura qb

Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda, spremere e filtrare le arance, prendere un pentolino, metterci dentro lo zucchero, il succo delle arance e del limone, mettere sul fuoco e portare a ebollizione per un paio di minuti.

Spegnere il fuoco e trasferire il composto in una terrina e far raffreddare per dieci minuti, poi strizzare la colla di pesce e metterla nel composto; mescolare bene, mettere nello stampo per almeno 24 ore.

Togliere le caramelle dallo stampo, passarle nello zucchero semolato e servire.

Tortini al cacao amaro

Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiai di rum
- 170g zucchero a velo
- 1 albume
- 1 limone

Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l’olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il

lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.
Infornate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.
Per la finitura prendere lo zucchero a velo, un albume e qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.