

Il ricettario 2016/2017



BABYLONIA la biblioteca dei piccoli...ssimi

<http://babyloniabiblio.altervista.org>

OGGI LEGGIAMO IN...

TURCO RUMENO
SPAGNOLO
INGLESE
TEDESCO FRANCESE
TIGRINO E...



Incontri di letture ad alta voce e bilingue per bambini tra 0 e 4 anni

Babylonia è ospitata dal preasilo I Monelli _ Chiasso, in Via Valdani 4 A
info: imonelli@altervista.org
<http://babyloniabiblio.altervista.org>
tel 076 5236535

**entrata libera
e gratuita**



INDICE

OGGI LEGGIAMO IN...

1. SPAGNOLO - Tarta 1,2,3,4 con dulce de leche
2. POLACCO - Murzynek (Moretto)
3. UNGHERESE - Régimódi beigli (Rotolo alla vecchia maniera)
4. ARAMAICO - Halka tatlısı (Anelli dolci tradizionali)
5. SERBO - МЕДЕНО CPЦЕ (Cuore di miele)
6. DIALETTO TICINESE - Torta de pan (Torta di pane)
7. BRASILIANO - Casadinho de goiadaba (Biscotti con guava)
8. BOSNIACO - Brzi i sočni domaći čupavci sa kokosom

SPAGNOLO

Tarta 1,2,3,4 con dulce de leche

INGREDIENTES

- 1 taza de yogur
- 2 tazas de azúcar
- 3 tazas de harina
- 4 huevos
- medio paquete de levadura
- medio vaso de leche (si es necesario)
- dulce de leche

PREPARACION

Mezclar todos los ingredientes, excepto el dulce de leche. Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla. Hornear a 180 grados hasta que la tarta esté de color dorado.

Una vez que el pastel se haya enfriado, cortar por la mitad y untar con el dulce de leche. Glasear si quieren.

Torta 1,2,3,4 con dolce di latte

INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt
- 2 vasetti di zucchero
- 3 vasetti di farina
- 4 uova
- mezzo pacchetto di lievito
- mezzo bicchiere di latte (se necessario)
- dolce di latte (*dulce de leche*)

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il dolce di latte. Versare l'impasto in una teglia imburrata. Far cuocere a 180 gradi fino a quando la torta risulta di colore dorato e infilando uno stecchino esce asciutto. Una volta che la torta è raffreddata, tagliare in due e farcire con abbondante dolce di latte. Glassare a piacere.



Da mangiare leggendo: “Buenas noches Pepe & Mila”

POLACCO

Kliknij Tutaj aby wydrukować przepis

Zapraszamy ponownie na www.przepisykulinarne.bramka.gsm.pl

Murzynek

Kategoria: Ciasta

1/4 szklanki ~~mleka~~ mleko
2 szklanki cukru
1 kostka margaryny
2 szklanki mąki
3 jaja
3 łyżki kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
zapach rumowy

Mleko, margarynę, cukier, zapach i kakao zagotować. Odląć 1/2 szklanki tej masy i odstawić. Do reszty, gdy ostygnie, wsypać mąkę, proszek do pieczenia, dodać żółtka i wymieszać. Na koniec dodać pianę ubitą z białek. Piec około 1 godziny. Po wystudzeniu połączyć pozostałą masą czekoladową i posypać tartymi orzechami.

ZAMKNIJ



Moretto

INGREDIENTI

- ¼ bicchiere di latte
- 2 bicchieri di zucchero
- 250 gr di margarina
- 3 uova
- 3 cucchiai di cacao
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 bicchieri di farina

PREPARAZIONE

Far sciogliere latte, margarina, zucchero e cacao. Lasciare raffreddare. Aggiungere la farina, il lievito e i tuorli. Aggiungere gli albumi montati a neve. Versare nella teglia e cuocere per un'ora a 180 gradi. Dopo che la torta si è raffreddata spalmare con cioccolato e ev. cocco grattugiato.



UNGHERESE

DIÓS-MÁKOS BEIGLI



32 ☆ 3.7/5

Tetszik 191



MEGOSZTOM



HOZZÁVALÓK



Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg margarin
5 dkg porcukor
2 dkg élesztő
2 tojás sárgája
1 dl tej
só

A töltelékhez:

20 dkg dió vagy mák
12 dkg cukor
5 dkg méz
5 dkg mazsola
1 dl víz
édes morzsa
őrölt fahéj
reszelt citromhéj, narancshéj

60 perc

refinált

átlagos

ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk (mintha linzertésztát készítenénk), ügyelve arra, hogy a margarin ne olvadjon meg!

Hozzáöntjük a porcukrot, a tojás sárgáját, a tejben feloldott élesztőt (nem szabad felfuttatni az élesztőt). Gyors mozdulatokkal közepes keménységű tésztát gyúrunk. 26 dkg-os cipókat cipózzunk ki a tésztából. Kivirgoljuk, hogy szép sima legyen a felülete. Hűtőben lefóliázva 15-20 percig pihentetjük. Közben elkészítjük a forrázott tölteléket.

Forrázott mák- vagy diótöltelék: A vizet a cukorral feltesszük forni. Ha forr, a tűzről lehúзва hozzáadjuk a mákot, a mazsolát, az őrölt fahéjat, és ha szükséges édes morzsát. A diótöltelék hasonló módon készül. Amikor a forrázott töltelékek kihűltek, a megfelelő súlyúra kimérjük. A beigliknél a töltelék súlya megegyezik a tészta súlyával!

A pihentetett tésztát kinyújtjuk kb. 22-28 cm-es téglalap formára. A tölteléket a tésztára helyezzük, és egyenletesen eligazítjuk. A tészta három oldalát kb. 1 cm-es részben behajtogatjuk. Ezután feltekerjük a beiglit, s gyengéden meglapítjuk. Sütőlemezre tesszük, és 1 tojás+1 tojás sárgája jól eldolgozott keverékével lekenjük. Amikor a tojás megszáradt a tésztán, második soron is átkenyjük. Hurkapálcával megszurkáljuk. Tetejét megszórhatjuk dekor sütőcukorral. 180 fokos sütőben aranyárgára sütjük.

A szép beigli márványozott, egyenletes formájú, tartós sütemény.

Rotolo alla vecchia maniera

INGREDIENTI

- 50 gr. di farina
- 25 gr. di margarina
- 5 gr. di zucchero a velo
- 2 gr. di lievito di birra
- 2 tuorli d'uovo
- 1 dl. di latte
- sale

Per il ripieno:

- 20 gr. di semi di papavero
- 12 gr. di zucchero
- 5 gr. di miele
- 5 gr. di uvetta
- 1 dl. di acqua
- cannella
- briciole dolci
- scorza di limone e di arancia



PREPARAZIONE

Impastare la farina con la margarina con la punta delle dita. Aggiungere lo zucchero a velo, i tuorli d'uovo, il lievito sciolto nel latte. Impastare bene fino a quando si forma un impasto liscio. Lasciare riposare per 15-20 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno.

Far sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente, aggiungere i semi di papavero. Togliere dal fuoco e aggiungere l'uvetta, la cannella, le briciole dolci.

Stendere l'impasto a forma rettangolare. Spalmare il ripieno e avvolgere dal lato più largo. Spennellare con un uovo. Cuocere a 180 fino a quando raggiunge un colore dorato.

Da mangiare leggendo: “Mit mond a bagoly?”

ARAMAICO

Halka Tatlısı

Malzemeler:

2 su bardağı su
2 su bardağı un
100 gr margarin
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı nişasta, 1 yemek kaşığı irmik
1 fiske tuz,

Şerbeti için: (koyu kıvamda olmalı)

4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

Yapılışı:

- Öncelikle şerbetimizi hazırlayıp soğumaya bırakıyoruz.
- Tatlı hamurumuz için bir kap içerisine suyumuzu, yağımızı ve tuzumuzu koyup ocağa koyuyoruz yağımız eriyince unumuzu da ilave edip karıştırmaya devam ediyorum 5 dakika sonra ocaktan alıp ılınması için bekletiyoruz. Hamurumuz ılıkken yumurtalarımızı teker teker kırıp iyice karıştırıyoruz daha sonra içine irmik ve nişastayı da ilave edip karıştırıyoruz.
- Kremşanti torbasına koyup soğuk yağ içine halka şeklinde hamurumuzu sıkıyoruz. Ocağa alıp kızartıyoruz ve kızaran hamurlarımızı soğuk şerbetin içine atıp 5-6 saniye beklettikten sonra servis tabağına alıyoruz. Afiyet olsun.



Anelli dolci tradizionali

INGREDIENTI

- 2 bicchieri di acqua
- 2 bicchieri di farina
- 100 gr di margarina
- 4 uova
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 cucchiaio di semolino
- un pizzico di sale

Per lo sciroppo:

- 4 bicchieri di zucchero
- 3 bicchieri di acqua
- 1 fetta di limone

Per friggere:

- olio

PREPARAZIONE

Preparate lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua con il limone e lasciatelo raffreddare.

Mettete in una pentola l'acqua, la margarina ed il sale e quando la margarina si è sciolta aggiungete la farina continuando a mescolare. Dopo 5 minuti togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Quando l'impasto è tiepido si aggiungono le uova una alla volta. Aggiungete poi il semolino e la fecola e mescolate bene.

Trasferite l'impasto in una sacca da pasticciare con una bocchetta a stella. Versate l'impasto nell'olio freddo dando la forma di un anello. Scaldate l'olio e fate friggere finché non raggiunge un colore dorato. Togliete dall'olio e mettetelo direttamente nello sciroppo ormai raffreddato. Dopo 5-6 secondi potete toglierlo dallo sciroppo ed è pronto per essere mangiato. Buon appetito!

Da gustare leggendo: “Yunus nella pancia del pesce”

SERBO

МЕДЕНО СРЦЕСАСТОЈЦИ:

- 1,5 ЧАША МЛЕКА (ИЛИ ВОДЕ)
- 1,5 ЧАША ШЕЌЕРА.
- 3 КАШИКЕ ЦЕНА,
- 2 КАШИКЕ УЛА,
- 2 КАШИЧИЦЕ ЦИМЕНТА,
- 2 КАШИЧИЦЕ СОДЕ БИКАРБОНЕ,
- 2 ЧАШЕ БРАШНА.

ПРИПРЕМА:

СВЕ САСТОЈКЕ ДОБРО УМУТИТИ И СТАВИТИ ДА СЕ ПЕЧЕ НА 220°C ЈЕДНО ПОЛА САТА. ВРУКЕ ПРЕНАЗАТИ ~~УСТАВАТИ~~ ЦЕНСИ.
КАДА СЕ ОХЛАДИ ПРЕЛИТИ ОТОПЉЕНОМ ЧОКОЛАДОМ.

Cuore di miele

INGREDIENTI

- 1,5 bicchieri di latte (o acqua)
- 1,5 bicchieri di zucchero
- 2 cucchiaini di olio di girasole
- 2 cucchiaini di cannella
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 2 bicchieri di farina

Per la decorazione:

- 3 cucchiaini di marmellata
- cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Mescolate tutti questi ingredienti (tranne la marmellata). Mettete nel forno a 220 gradi per circa mezz'ora. Togliete la torta dal forno e spalmatela con la marmellata quando è ancora calda. Una volta fredda glassatela con il cioccolato fondente.



Da mangiare ascoltando: “I cigni selvatici”

DIALETTO DI MESOCCO

Torta de pan

Per fa la torta de pan 's ghé mèt dent: pan pöss, lacc, éf, zúcher, cacáo, ughéten, pinòli, un gött d'aquita.

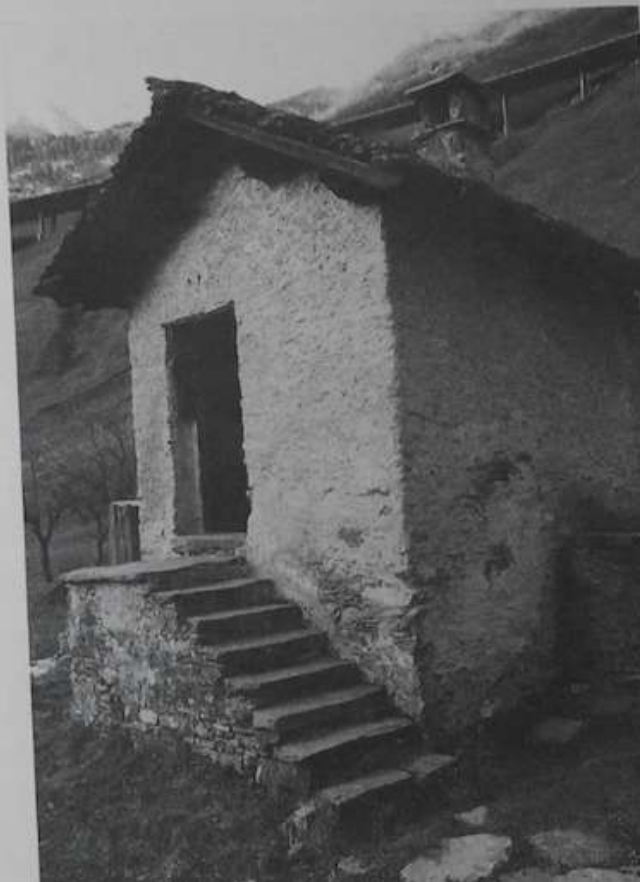
Es tàia sgiù a tockit el pan pöss, sél mèt dent int el lacc cald e sél lassa sgiù a mèi per una nòcc intréiga.

El di dopu 's strizza el pan cón la man ó cón un frulin fin che el divénta liss e senza bòtul, 's ghé giung dent i éf, el zúcher, la vaniglia, el cacáo, l'ughéten bègn laváden e i pinòli.

A la fin 's bagna cón un gött d'aquita.

Es ciápa una padèla de la torta 's la rónce pulito e 's ghé mèt dent la pásta.

Zóra 's ghé mèt su i pinòli e 's mèt la padèla int el forn a chéss per alméno un'ora a 180° C. La torta de pan la mancáva mai, sul nöss tául a San Ròch per el di de la fèsta de Reliqui.



Torta di pane

INGREDIENTI

- pane raffermo
- latte
- zucchero
- cacao
- uva sultanina
- pinoli
- grappa

PREPARAZIONE

Tagliate a pezzetti il pane raffermo. Mettetelo in una ciotola capiente assieme al latte caldo e lasciatelo riposare per una notte intera. Il giorno seguente strizzate il pane con le mani e passatelo finché diventa liscio e senza grumi. Aggiungete le uova, lo zucchero, la vaniglia, il cacao, l'uva sultanina ben lavata e i pinoli. Alla fine aggiungete un po' di grappa. Versate l'impasto in una teglia ben imburrata. Decorate con dei pinoli e mettete in forno per almeno un'ora a 180 gradi.



Da mangiare leggendo: “Trota trota cavalot”

BRASILIANO

Casadinho de goiabada



Ingredientes

- 250g de manteiga sem sal;
- 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sobremesa) de baunilha;
- 1 ovo;
- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- 2 xícaras e 1/2 (chá) de farinha de trigo;
- 250g de goiabada em ponto de corte;
- 1 xícara de açúcar de confeitiro (para decorar).
-

Modo de fazer

1. Em uma vasilha coloque a manteiga, o ovo, a baunilha e o açúcar e bata bem até que se forme um creme liso e esbranquiçado
2. Peneire a farinha de trigo e o amido de milho e misture ao creme até que se forme uma massa lisa homogênea
3. Embrulhe essa massa em um plástico e leve a geladeira por 30 minutos
4. Depois disso forre uma forma com papel manteiga
5. Faça bolinhas pequenas e do mesmo tamanho com a massa e achate-as e leve para assar por aproximadamente 10 minutos em forno bem quente
6. Em uma panela coloque a goiabada e meia xícara de água e leve ao fogo baixo mexendo sempre até que se forme uma calda bem grudenta e grossa
7. Espere esfriar
8. Passe a geleia na massa e colo a outra parte
9. Pode servir! Delicioso, perfeito, saboroso!

Biscotti con marmellata di guava

INGREDIENTI

- 250 gr. di burro
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 2 cucchiaini e 1/2 di farina
- 250 gr. di marmellata di guava

PREPARAZIONE

Versare in una ciotola il burro, l'uovo, la vaniglia e lo zucchero e mescolare bene finché si forma un impasto liscio. Aggiungere la farina e l'amido. Avvolgere in una pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per 30 minuti. Fare delle palline o dei biscotti della forma che si desidera. Far cuocere i biscotti per 10 minuti in forno ben caldo. Decorare con la marmellata di guava.



Da gustare ascoltando: “Os tres porquinhos”

BOSNIACO

Brzi i sočni domaći čupavci sa kokosom



Biskvit: 3 jaja, 10 kašika šećera, 13 kašika ulja, 1dl mleka, 16 kašika brašna, 1 prašak za pecivo

Preliv: 1,5dl mleka, 100gr čokolade za kuvanje, 150gr margarina, 100gr kokosovog brašna

Priprema: Umutite jaja, šećer, mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Smesu sipajte u četvrtast pleh srednje veličine i pecite na 180 stepeni. Pečen biskvit ostavite da se malo prohladi, pa ga isecite na kocke.

Margarin i mleko sipajte u šerpu i stavite na šporet. Kad se margarin rastopi, dodajte čokoladu i kuvajte dok ne provri. Ohlađeni isečeni biskvit uvaljajte u ovaj preliv, pa u kokosovo brašno.

Dolce facile con noce di cocco

INGREDIENTI

Per la torta:

- 3 uova
- 10 cucchiaini di zucchero
- 13 cucchiaini di olio
- 1 dl. di latte
- 16 cucchiaini di farina
- 1 bustina di lievito

Per la decorazione:

- 1,5 dl. di latte
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 150 gr. di burro
- 100 gr. di cocco grattugiato

PREPARAZIONE

Mescolate con una frusta le uova, lo zucchero, il latte, l'olio, la farina e il lievito. Versate la miscela in una teglia quadrata e cuocere in forno a 180 gradi. Lasciate raffreddare e poi tagliate la torta a dadini.

Nel frattempo fate sciogliere il burro nel latte, aggiungete il cioccolato e fate cuocere fino a ebollizione. Ricoprite i dadini di pan di Spagna con questa salsa al cioccolato e poi passateli nel cocco grattugiato.



Da gustare leggendo: la storia di “Sanja”