

Dolci autunnali facili e golosi

Autore: francesca

Data: 11 Ottobre 2010



span.c2 {width: 649px; font-weight: normal; margin: 10px 0px;}

Ecco alcune ricette sfiziose per realizzare dei deliziosi [dolci per l'autunno](#) .

Crostata con crema e fichi

(dosi per 4 persone; tempo 60 minuti)

Ingredienti

- 1 confezione di pasta frolla
- 8 fichi
- 1 dose di crema pasticcera
- Zucchero a velo

Preparazione

Stendete la **pasta frolla** e poi foderate una teglia per crostate imburrata e infarinata, bucherellate il fondo con una forchetta e mettete sopra un foglio di carta da forno e poi dei fagioli secchi, cuocete la frolla in forno caldo a 180°C per 15 – 20 minuti.

Nel frattempo preparate una buona **crema pasticcera** che potete aromatizzare o con la **cannella** o con la scorza di limone, poi fatela addensare sul fornello e mescolatela spesso per farla raffreddare. Quando anche la base per la crostata si sarà raffreddata mettete la crema pasticcera fredda o tiepida, livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato e poi mettete sopra i **fichi** a fettine sottili.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite. Se la dovete regalare potete mettere uno strato di gelatina sulla torta in modo che la crostata sia brillante e luminosa come quelle delle pasticcerie.

Torta di castagne

(dosi per 4 persone; tempo 70 minuti)

Ingredienti

- 500 g di crema di marroni
- 125 g di burro
- 4 uova
- un baccello di vaniglia
- 40 g di farina
- 1,5 dl di panna fresca
- zucchero a velo
- sale
- 1 bustina di lievito

Preparazione

Prendete una ciotola e mettete le **uova** e la vaniglia, aggiungete il burro e la panna e mescolate bene, poi incorporate la farina, la crema di marroni e infine il lievito, dovete ottenere un composto omogeneo. Imburrate e infarinate uno **stampo a cerniera** e poi versateci dentro il composto per la torta, cuocetela in forno caldo a 180° per 45 minuti. Fate raffreddare la torta su una gratella, poi mettetela su un piatto da portata e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Strudel di mele e cocco

(dosi per 4 persone; tempo 60 minuti)

Ingredienti

- 1 confezione di pasta sfoglia
- un kg di mele golden
- 50 g di zucchero

- 50 g di uvetta
- 50 g di pinoli
- 70 g di burro
- 50 g di cocco essiccato grattugiato
- un pizzico di cannella
- 2 chiodi di garofano in polvere
- un limone non trattato
- rum
- 2 cucchiaini di miele
- sale

Preparazione

Ammollate l'**uvetta** nel rum per 15 minuti. Prendete una ciotola e mettete le **mele** a fettine sottili, lo zucchero, i pinoli tostati, 50 gr di burro a pezzetti, il cocco, la cannella, i chiodi di garofano, la scorza di limone e il **miele**, infine aggiungete l'uvetta strizzata e un pizzico di sale, mescolate bene fino ad avere un composto omogeneo.

Prendete la **pasta sfoglia**, apritela del tutto su una teglia grande già coperta con due strati di carta da forno, mettete al centro il composto che avete preparato, poi richiudetelo su se stesso e sigillate bene i bordi, se occorre potete aiutarvi con l'acqua. Mettete sulla superficie il burro a fiocchetti e poi cuocete il vostro **strudel** in forno caldo a 190° per un'ora. Lo strudel è ottimo sia caldo che freddo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/dolci-autunnali-facili-e-golosi/>

Generato il 08/05/2026