

Festa dei Nonni, ricette golose

Autore: francesca

Data: 01 Ottobre 2014



Volete rendere speciale la giornata della [Festa dei Nonni](#) ma non avete assolutamente idea di cosa regalare loro? Quale ottima occasione per rendere ancora più dolce la giornata preparando un dolce o qualche biscotto con le vostre mani? Ecco qualche **ricetta semplice** ma golosa, a tema con la **festa del 2 ottobre**, per coinvolgere anche i bambini nella preparazione.

Biscotti della nonna

Ingredienti

- 500 gr di farina di tipo 00
- 225 gr di zucchero
- 125 ml di latte

- 50 ml di olio d'oliva
- 3 uova
- 1 limone
- 15 gr di ammoniacca

Preparazione

1. Prendete una terrina e metteteci dentro uova, zucchero, succo di limone, buccia grattugiata di limone e amalgamate tutto per bene.
2. Mentre continuate a mescolare unite un po' per volta la farina già setacciata, l'olio, l'ammoniaca e il latte.
3. Continuate a mescolare fino a quando il preparato non si presenta ben amalgamato.
4. Imburrate la teglia e mettete il composto con un cucchiaio, distanziando bene le porzioni l'una dalle altre.
5. Cuocete i biscotti in forno a 180° gradi fino a quando il loro aspetto non si presenta dorato.
6. Infine spolverate con zucchero a velo e lasciate raffreddare.

Dolcetti al Cocco

Ingredienti

- 2 uova
- 200 gr di farina di cocco
- 150 gr di zucchero

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 180° mentre vi occupate della preparazione dell'impasto.
2. Sbattete le uova intere con lo zucchero, aggiungete la farina di cocco, un po' alla volta, e mescolate fino a quando non ottenete un impasto sodo.
3. Formate delle palline e mettetele su una teglia coperta con la carta da forno.
4. Cuocete in forno a 180° finché non si presentano dorate in superficie.
5. Potete eventualmente guarnire i dolcetti con cioccolato fuso, zucchero a velo o granella di zucchero.

Coppa del Nonno

Ingredienti

- 200 gr di panna da montare
- 1 uovo
- 40 gr di zucchero
- 10g di caffè solubile
- 1 tazzina di caffè ristretto
- cacao dolce

- 4 coppette vuote della coppa del nonno

Preparazione

1. Preparate una tazzina di caffè ristretto e mettetela in frigorifero per 45 minuti circa, o comunque fino a quando il caffè non si presenta abbastanza freddo.
2. Mettete l'albume in una scodellina e prepara la panna montandola per bene.
3. A questo punto munitevi di una terrina e sbatti il tuorlo con zucchero, aggiungi il caffè solubile e la tazzina di caffè ristretto che avevi messo in frigorifero.
4. Amalgamiamo il tutto e cominciamo ad aggiungere la panna al preparato e l'albume.
5. A questo punto non ci resta che riempire le coppette con l'impasto, spolverarle con il cacao e mettere il freezer per qualche ora.

Biscotti alla nutella

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 120 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 3 uova intere
- 1 tuorlo
- 1 bustina di lievito vanigliato
- nutella
- zucchero a velo

Preparazione

1. Versate la farina, il burro, lo zucchero, le uova e il lievito in una terrina.
2. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto compatto e fluido.
3. Sul vostro piano di lavoro stendete l'impasto e tagliate utilizzando delle formine per biscotti, o eventualmente potete usare un bicchiere per tagliare dei cerchi.
4. Metteteli su una teglia ricoperta di carta da forno, mettete un cucchiaino di nutella sull'impasto e ricoprite con un altro cerchietto di impasto (nel caso in cui abbiate usato il bicchiere), e chiudete l'impasto.
5. Cuocete i biscotti in forno a 200 gradi per 10 minuti circa.
6. A cottura finita spolverate con zucchero a velo, o granella di nocciole e zuccherini colorati, in relazione a quel che vi trovate in casa.
7. Lasciate raffreddare circa 30 minuti e servite.

LEGGI ANCHE:

- [Ricette da fare con i bambini senza cottura](#)
- [Ricette dolci per bambini](#)
- [Torta arcobaleno, la ricetta e le foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/festa-dei-nnonni-ricette-golose/>

Generato il 20/04/2025