

Merendine fatte in casa, le ricette golose perfette per la prima colazione

Autore: Manuela Zanni

Data: 05 Marzo 2021

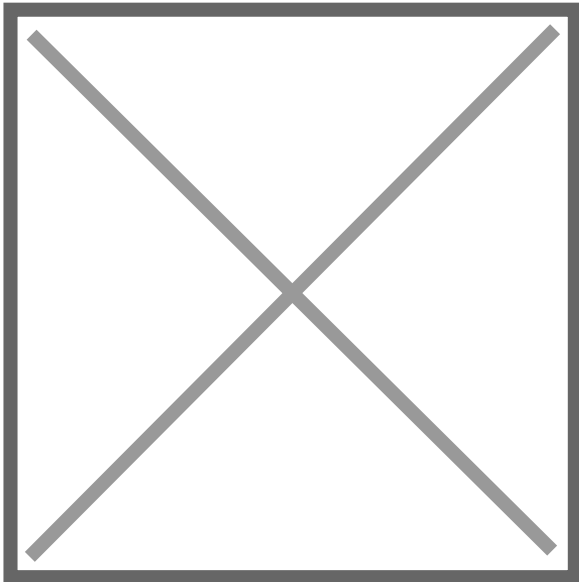


Se siete tra coloro che amano sfruttare il fine settimana per preparare pietanze che poi si possono consumare durante tutta la settimana quando si ha meno tempo per stare ai fornelli, queste ricette fanno al caso vostro.

Impariamo insieme a preparare alcune tra le più famose [merendine](#) che piacciono tanto ai bambini (e anche ai grandi ovviamente).



Camille alle carote



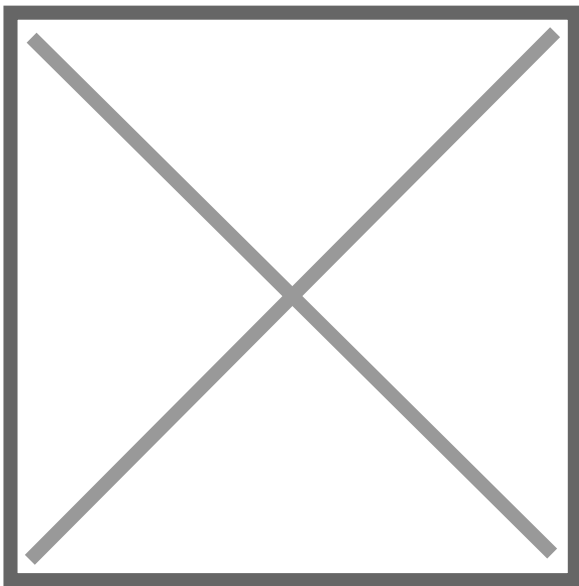
Ingredienti

- 100 grammi di mandorle polverizzate;
- 100 grammi di latte (vegetale);
- 100 grammi di olio di mais;

- 300 grammi di carote;
- 300 grammi di farina 00;
- 250 grammi di zucchero semolato;
- 2 uova intere (o uno yogurt);
- 1 bustina di lievito per dolci;
- 1 fialetta di aroma al rum;
- 1 bustina di vanillina;
- zucchero a velo.

1. Setacciare anzitutto la farina con la bustina di lievito per dolci; pulire e grattugiare le carote;
2. lavorare quindi le uova con lo zucchero e quando sono ben montate, aggiungere le carote grattugiate, l'olio, il latte, la farina setacciata col lievito, le mandorle polverizzate, la fialetta di rum e la bustina di vanillina;
3. mescolare quindi l'impasto, fino ad ottenere un composto morbido e cremoso, privo di grumi;
4. preriscaldare il forno a 180° gradi, onde avere la temperatura opportuna al momento di infornare;
5. prendere quindi degli stampini tipo per i muffins o dei pirottini di carta e riempirli per 2/3 con l'impasto;
6. cuocere infine in forno caldo le merendine, per circa 15 minuti;
7. sfornare le camille e spolverizzarle completamente con lo zucchero a velo.

Cornetti e Croissant



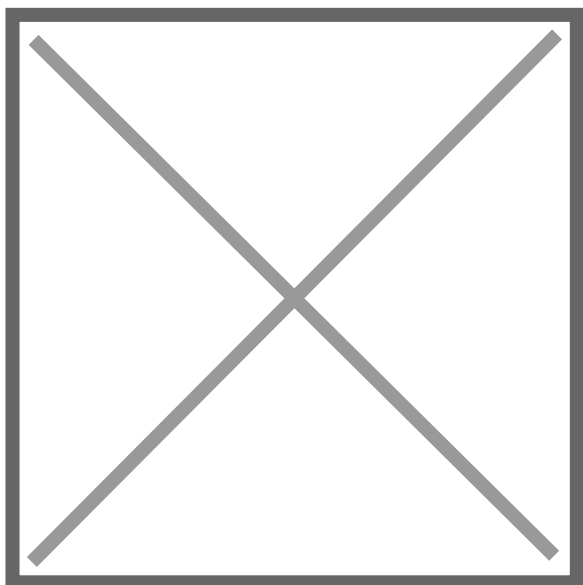
Ingredienti

- 65 g di zucchero
- 350 g di farina 00
- 250 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 2 uova intere + 1 tuorlo

1. [Fate l'impasto della pasta sfoglia](#) (o compratela già pronta) e lasciatelo riposare per 30 minuti.

2. Trascorso il tempo stendetelo in modo da ottenere uno spessore di 0,5 centimetri e ritagliate dei triangoli con la base lunga circa 10 centimetri.
3. Fate un taglio di circa 9 millimetri al centro della base e avvolgete l'impasto, partendo dalla base sino ad arrivare alla punta.
4. Mettete i croissant su una teglia rivestita con carta forno e fateli riposare per 1 ora in un luogo asciutto.
5. Spennellate i croissant con un tuorlo d'uovo sbattuto e infornateli a 200°C per circa 8 minuti, dopodiché abbassate la temperatura a 170°C e fateli cuocere per ulteriori 10 minuti circa, sino a quando saranno dorati in superficie.
6. Sfornateli e fateli raffreddare a temperatura ambiente prima di servirli.

Plumcake allo yogurt

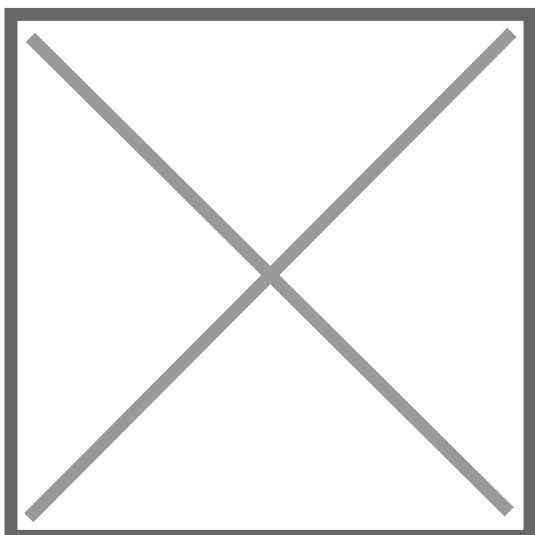


Ingredienti

- 180 grammi di farina
- 150 grammi di burro
- 150 grammi di zucchero
- 4 uova, due uova intere più due tuorli
- scorza di un limone non trattato
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di rum
- 8 grammi di lievito vanigliato in polvere

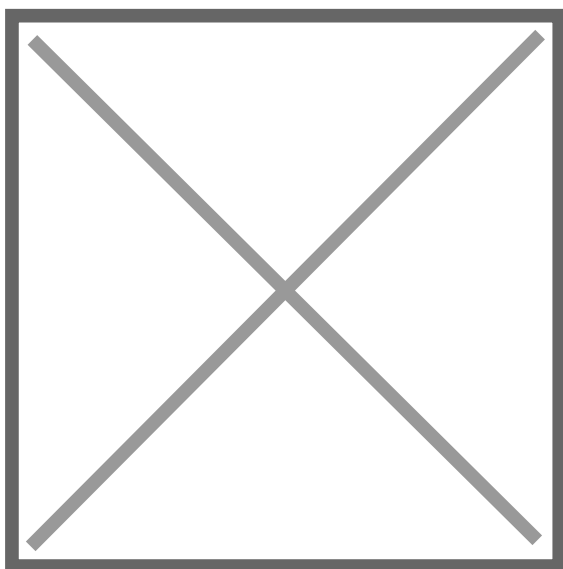
1. In una ciotola versate la farina, un pizzico di sale ed il lievito in polvere e passate al setaccio.
2. Nel frattempo in una terrina ammorbidite il burro con una frusta, aggiungetevi poco alla volta lo zucchero e continuate a mescolare sino ad ottenere una crema soffice e spumosa
3. Unite la scorza grattugiata del limone, poi i due tuorli mescolando sempre energicamente, alternando con un cucchiaio di farina ed ancora le uova intere, ed infine la restante farina.
4. Accendete il forno a 180° e procedere con il rivestimento degli stampi in silicone per plumcake, imburrate se è la prima volta che li usate, versate il composto e livellate.
5. Cuocete in forno per circa un'ora, una volta tolti dal forno lasciate riposare dieci minuti, toglietelo dallo stampo.

Crostatine di pasta frolla alla confettura



[Preparate la pasta frolla](#) . Ricavate i classici cerchi e striscette per fare le crostatine e farcite con la confettura che più vi piace. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20-30 minuti facendo la prova dello stecchino

Girelle con uvetta



Ingredienti

- Una confezione di pasta sfoglia rettangolare
- crema pasticciera
- 100g di uvetta

- mezzo bicchiere di Rum

1. Trenta minuti prima della preparazione, lasciate in infusione l'uvetta nel rum.
2. Poi scolatela e strizzatela un po' con un cucchiaino. Stendete sul piano di lavoro la pasta sfoglia e cospargete la superficie di crema pasticciera e uvetta.
3. Lasciate liberi un paio di centimetri da uno dei due bordi lunghi.
4. Avvolgete quindi dalla base più lunga verso quella senza farcitura e, con il dito bagnato di acqua, inumidite il bordo così da facilitare la chiusura.
5. Preparate una teglia con carta forno e tagliate delle fette spesse almeno 2cm, adagiandole sulla carta forno.
6. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, cioè fin quando le girelle risulteranno ben dorate.
7. Cospargetele di zucchero a velo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/brioche-fatte-in-casa-ricette/>

Generato il 28/04/2025