# Ricette dolci per la Festa della Mamma: decorazioni, foto e ricette

**Autore:** francesca

**Data:** 07 Maggio 2014

## Tortino al pistacchio e cioccolato fondente

### Ingredienti per 4 persone

250 gr di pistacchi
400 gr di cioccolato fondente
100 gr di farina per dolci
200 gr di burro
4 uova
180 gr di zucchero
1 bustina di vanillina

### Preparazione

Fare sciogliere a bagnomaria 300 gr di cioccolato fondente e 150 gr di burro. Sgusciare e tritare in un robot da cucina i pistacchi. In una terrina, sbattere le uova, lo zucchero, 80 gr di farina e la bustina di vanillina. Dividere in 2 terrine il composto in 2 quantità identiche. Incorporare alla metà dell'impasto il composto di burro e cioccolato e all'altra metà, aggiungere i pistacchi tritati mescolando per ottenere un impasto omogeneo. Versare i due composti in 2 teglie a forma di cuore precedentemente imburrati e infornare a 160°. Fare cuocere 60 minuti e sfornare lasciando raffreddare le torte per un'oretta. Al momento di procedere, sciogliere 50 gr burro a bagnomaria e versarlo in una terrina insieme a 100 gr di cioccolato fondente tritato. Mescolare il tutto per bene e versare il composto sulla superficie della torta al cioccolato. Sovrapporre il cuore di cioccolato a quello al pistacchio e lasciare raffreddare in frigo per circa 30 minuti.

## Biscotti al burro con la glassa colorata

### Ingredienti per 5 persone

- 1 tazza di burro (150 g)
- 1 tazza di zucchero bianco
- 1 uovo
- 2 tazze di farina
- 1/4 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito alla vaniglia

### Per la glassa

- 130 g di zucchero a velo
- 3 cucchiai di acqua bollente
- Colorante alimentare

**Preparazione**
In un grande recipiente, mescolare l’albume con il burro fuso e lo zucchero bianco fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Sbattere il tuorlo, quindi aggiungete la vaniglia. Unire la farina e il sale, mescolare al composto di zucchero, albume e burro fuso. Coprire l’impasto e raffreddare per almeno un’ora. Preriscaldare il forno a 200°. Stendere l’impasto con un mattarello su un piano di lavoro imburrato. Tagliare i biscotti della forma desiderata (fiori, cuori ecc.). Cuocere in forno per 8 a 10 minuti o fino a quando i bordi saranno leggermente dorati.

**Preparare la glassa così:** mescolare l’acqua calda con lo zucchero a velo ben setacciato e dividere in tante ciotole quanti sono i colori che si vogliono ottenere. Guarnire i biscotti. Finire di decorare e lasciare asciugare.

Qui troverete ancora altre ricette per i dolci della festa della mamma assieme alle torte più belle e buone.

---

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/ricette-dolci-per-la-festa-della-mamma-decorazioni-foto-e-ricette/

Generato il 07/11/2026