

Ricette gustose AL BURRO DI MELA

Il burro di mela è una crema spalmabile derivata dalla lunga e lenta cottura delle mele della nostra campagna a cui abbiamo aggiunto spezie, zuccheri della frutta, aceto di mele non pastorizzato e limone. Il sapiente bilanciamento di questi ingredienti le conferiscono un equilibrato aroma caratteristico che vi conquisterà.

Il suo colore scuro è dovuto alla caramellizzazione della componente zuccherina delle mele.

Il suo nome indica la sua consistenza densa e spalmabile, simile a quella di un burro a pomata, ma non è contenuto alcun tipo di grasso né animale né vegetale.



PANCAKE AL BURRO DI MELA

in collaborazione con Elena Mazzetto



2 PERSONE



PADELLA



15 MIN



INGREDIENTI

- 40 g di farina di avena
- 20 g di farina di ceci
- 25 g di burro di mela
- 85 g di latte vegetale
- 65 g di burro di mela
- Una punta di lievito per dolci
- Una manciata di mirtilli
- Un cucchiaino di gocce di cioccolato

*Si può utilizzare anche solo farina di avena/farro/normale.

PROCEDIMENTO

Mescolare tutto in una ciotola e cucinare i pancakes su padella antiaderente ben calda girandoli quando fanno le bolle.



Ricette gustose
PANCAKE AL BURRO DI MELE

Scopri altre ricette su “www.semidielena.com” e sul profilo Instagram “[semidielena](https://www.instagram.com/semidielena)”

CIAMBELLA AL BURRO DI MELA

dalla cucina di Corte Carezzabella



6/8 PERSONE



FORNO



40 MIN

INGREDIENTI

per uno stampo da 24/26 cm

3 uova

100 g di zucchero*

125 g di yogurt bianco

70 g di burro di mela

Una bustina di lievito per dolci

250 g di farina 00**

Un pizzico di sale

Gocce di cioccolato

30 g di mandorle

* se utilizzi lo zucchero di canna diminuisci

** in alternativa utilizzare farina di farro

PROCEDIMENTO

Con lo sbattitore frulla insieme zucchero e uova. Aggiungi al composto lo yogurt e il burro di mela. Setaccia la farina, aggiungi il lievito e poi un pizzico di sale. Taglia al coltello le mandorle pelate tostate e aggiungi a piacere scaglie e gocce di cioccolato. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Ricette gustose

CIAMBELLA AL BURRO DI MELA

BISCOTTI AL BURRO DI MELA

in collaborazione con Elena Mazzetto



2 PERSONE



FORNO



13-15 MIN



INGREDIENTI

- 60 g** di farina di riso
- 60 g** di farina di avena
- 30 g** di zucchero*
- 20 g** di olio evo
- 65 g** di burro di mela
- Cannella **q.b.**
- Una punta** di lievito per dolci
- 30 g** di noci pecan**

* qui abbiamo usato quelli di datteri, usate quello che preferite

** o altra frutta secca a piacere

PROCEDIMENTO

Formare i biscotti, fare dei solchi con i rebbi della forchetta e infornare a 180° per 13-15 min.

Spegnere e far raffreddare su di una gratella, senza carta da forno sotto.

Ricette gustose
BISCOTTI AL BURRO DI MELA

Scopri altre ricette su “www.semidielena.com” e sul profilo Instagram “[semidielena](https://www.instagram.com/semidielena)”

BASE PER CROSTATA CON BURRO DI MELA

dalla cucina di Corte Carezzabella



6/8 PERSONE



FORNO



35/40 MIN



INGREDIENTI per uno stampo da 24/26 cm

250 g di farina

1 uovo

50 g di yogurt bianco

120 g di burro di mela

Scorza di limone

15 g di miele

1/2 cucchiaino di lievito

sale q.b.

PROCEDIMENTO

Amalgamare prima il burro di mela, lo yogurt e l'uovo ed unire poi gli ingredienti secchi. Stendere 3/4 dell'impasto con l'aiuto di un mattarello leggermente infarinato in una tortiera di 24/26 cm. Farcire con la confettura a piacere e utilizzare la restante frolla per la decorazione della vostra crostata. Infornare per 35/40 minuti a 180° fino a doratura, in base al proprio forno.

Ricette gustose

BASE PER CROSTATA CON BURRO DI MELA

TORTA DI MELE

in collaborazione con Elena Mazzetto



2 PERSONE



FORNO



40-45 MIN

INGREDIENTI

per uno stampo da 20cm

- 200 g di farina tipo 2
- 50 g di farina di cocco
- 2 mele grandi
- 2 cucchiaini di zucchero di datteri
- Cannella abbondante
- 10 g di lievito per dolci
- 350 g di bevanda vegetale
- 5 cucchiaini colmi di burro di mela

PROCEDIMENTO

In una ciotola o robot da cucina, versare tutti gli ingredienti, tranne il burro di mele e una parte delle mele.

Mescolare ed ottenere una pastella omogenea.

Versare il composto in una tortiera foderata, stendere ora i cucchiaini di burro di mela e terminare decorando con le mele tagliate.

In forno per 40-45 min a 180°.

Ricette gustose
TORTA DI MELE

BISCOTTI ALLO YOGURT E BURRO DI MELA

dalla cucina di Corte Carezzabella



6/8 PERSONE



FORNO



IN BASE AL FORNO



INGREDIENTI

- 150 g di yogurt
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 110 g di burro di mela
- 60 g di zucchero
- Un cucchiaino di lievito
- Scorza di limone grattugiata
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Amalgamare il burro di mela con lo yogurt e l'uovo. Ora unire al composto ottenuto gli ingredienti secchi. Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello leggermente infarinato. Dare la forma che si desidera ai biscotti e infornare a 170° fino a doratura. Il tempo dipende molto dal forno che si ha.

Ricette gustose
BISCOTTI ALLO YOGURT E BURRO DI MELA

PORRIDGE DI FRAGOLE E BURRO DI MELA

in collaborazione con *Elena Mazzetto*



1 PERSONA



UNA BOWL



5 MIN



semi di Elena
EMOTION • NUTRITION

INGREDIENTI dosi per una Bowl

3/4 cucchiaini da minestra di flocchi di avena

5/6 fragole

Un pizzico di vaniglia

Un cucchiaino abbondante di burro di mela

Latte vegetale a coprire

PROCEDIMENTO

Riunire tutto in una casseruola, mescolare e accendere il fuoco a fiamma medio bassa e mescolare fino a quando non si assorbe il tutto.

Guarnire con altre fragole e scaglie di cioccolato fondente e semi misti a piacere.

Ricette gustose
PORRIDGE DI FRAGOLE E BURRO DI MELA

Scopri altre ricette su ["www.semidielena.com"](http://www.semidielena.com) e sul profilo Instagram ["semidielena"](#)

FROLLA AL BURRO DI MELA

in collaborazione con Soccorso Littero



4/6 PERSONE



FORNO



35/45 MIN



INGREDIENTI

- 170 g** di farina
- 80 g** di zucchero di canna
- 65 g** olio di semi
- 70 g** di burro di mela
- 4 g*** di lievito per dolci
- Un pizzico** di sale

* un cucchiaino da caffè

PROCEDIMENTO

In una ciotola unire la farina, lo zucchero e il lievito. Amalgamare l'olio con il burro di mele. Unire il composto liquido alle polveri e aggiungere un pizzico di sale. Versare il composto sulla spianatoia e impastare fino a formare un panetto compatto e stenderlo al mattarello per adattarlo alla vostra tortiera. In alternativa potete anche farne dei golosi biscotti. Cuocere in forno caldo statico a 180° fino a doratura.

Ricette gustose
FROLLA AL BURRO DI MELA

Scopri altre delizie su Facebook "[@sedicibarpasticceria](#)"

GRANOLA AL BURRO DI MELA

in collaborazione con Elena Mazzetto



4 PERSONE



FORNO



25 MIN



INGREDIENTI

- 220 g di fiocchi d'avena
- Una manciata di semi oleosi
- Una manciata di nocciole
- Un pizzico di sale
- Cannella a piacere
- 120 g di burro di mela

PROCEDIMENTO

Mescolare il tutto e tostare in forno a 160° per 25 minuti girando di tanto in tanto.

Gustala con lo yogurt a colazione o unita al latte al posto dei cereali.

Ricette gustose
GRANOLA AL BURRO DI MELA



CONTATTI

Azienda Agricola Il Frutteto di San Martino -
Agriturismo Corte Carezzabella
Via Marconi 752, 45030 San Martino di Venezze (Rovigo)
www.cortecarezzabella.com
info@cortecarezzabella.com
0425.176157 - 338.6072635