

# cucinare con la FRUTTA



**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion



## CONFETTURA DI FRAGOLE E BANANE

PER 2 VASETTI

- ▣ 400 g di fragole
- ▣ 1 banana
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ il succo di 1/2 limone

Lavare le fragole, togliere il picciolo verde e asciugarle. Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi. Inserire la frutta nel recipiente, con la **lama per impastare**, e mescolare per **15 secondi** con **velocità 10**. Unire lo zucchero e il succo del limone e avviare per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Togliere il tappo dopo 20 minuti.

Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la confettura all'interno, chiuderli ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





## CONFETTURA DI MIRTILLI E VANIGLIA

PER 2 VASETTI

- ▣ 1 kg di mirtilli
- ▣ 1 stecca di vaniglia
- ▣ 400 g di zucchero

Lavare i mirtilli. Incidere la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza, estrarre i semi. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, i semi della vaniglia, i mirtilli e lo zucchero e avviare per **40 minuti** a **105°C** con **velocità 2**.

Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la confettura all'interno, chiuderli ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





## CONFETTURA DI MORE E MELE

PER 2 VASETTI

- ▣ 250 g di more
- ▣ 1 mela
- ▣ 200 g di zucchero

Lavare le more. Sbucciare la mela, togliere il torsolo e inserirla a pezzi grossi nel recipiente, con la **lama per impastare**. Mescolare per **15 secondi** con **velocità 12**.

Unire le more e lo zucchero e avviare per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Togliere il tappo dopo 20 minuti.

Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la confettura all'interno, chiuderli ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





## CONFETTURA DI PESCHE E AMARETTI

### PER 2 VASETTI

- ▣ 450 g di pesche
- ▣ 100 g di amaretti
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ il succo di 1/2 limone

Sbucciare le pesche, togliere il nocciolo e tagliarle a spicchi. Inserire gli amaretti nel recipiente, con la **lama per impastare**, e mescolare per **15 secondi** con **velocità 12**. Unire lo zucchero, le pesche e il succo del limone e avviare per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Togliere il tappo dopo 20 minuti.

Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la confettura all'interno, chiuderli ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





## MARMELLATA DI POMPELMO E PEPERONCINO

PER 2 VASETTI

- ▣ 1 kg di pompelmi
- ▣ 2 peperoncini freschi
- ▣ 600 g di zucchero

Lavare molto bene i pompelmi senza sbuciarli e tagliarli a fettine sottili. Inserirli, assieme allo zucchero, ai peperoncini nel recipiente, con la **lama per impastare**. Cuocere per **40 minuti** a **105°C** con **velocità 5**. Dopo 30 minuti di cottura togliere il tappo per far addensare.

La marmellata si può conservare a lungo se messa in vasetti di vetro ben sterilizzati e chiusi ermeticamente sottovuoto.





## PANE AL LIMONE

### PER 2 PAGNOTTE

- ▣ 140 ml di acqua
- ▣ 20 ml di latte
- ▣ 320 g di farina
- ▣ 2 cucchiaini di zucchero
- ▣ 1/2 cubetto di lievito di birra
- ▣ 1 cucchiaino di sale
- ▣ 10 g di burro
- ▣ 2 cucchiai di marmellata di limone
- ▣ 4 cucchiaini di succo di limone
- ▣ 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua, il latte, la farina, lo zucchero, il lievito, il sale, il burro e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere poi la marmellata, il succo e la scorza di limone e avviare nuovamente il **pastry P1**. Preparare con le mani la forma del pane, metterla sulla griglia del forno, coperta con un telo e lasciar lievitare per 3 ore. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare.





## CREMA DI PORRI E MELE

### PER 4 PERSONE

- ▣ 2 porri
- ▣ 750 ml di acqua
- ▣ 1 dado
- ▣ 4 mele
- ▣ 80 g di formaggio cremoso

Pulire i porri, tagliarli a pezzi grossi e tenerne da parte una foglia per la decorazione. Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire l'acqua, il dado vegetale e i porri e avviare il programma **soup P1** per **20 minuti**. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Quando mancano 5 minuti alla fine del programma inserire i dadini di mele, il formaggio cremoso e continuare la cottura. Servire decorando con fettine di mele e la foglia di porro.





## PASTA ALL'ARANCIA

### PER 4 PERSONE

- ▣ 2 arance
- ▣ 20 g di burro
- ▣ 1/2 scalogno
- ▣ 250 g di panna fresca
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ sale
- ▣ 400 g di pasta
- ▣ foglie di menta

Grattugiare la scorza di una arancia, tenendone via qualche pezzettino intero. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il burro, lo scalogno, la scorza grattugiata e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Spremere le arance e versare nel recipiente il succo. Aggiungere la panna, l'acqua, il sale e cuocere per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Inserire la pasta e cuocerla senza tappo per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 2**. Servire decorando con la scorza di arancia messa da parte e foglioline di menta.





## RISO VENERE CON KIWI E SCAMPI

### PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 24 scampi
- 350 g di riso Venere
- 1 litro di acqua
- sale
- 1 kiwi

Pulire, sgusciare gli scampi e tagliarli a pezzetti lasciandone interi alcuni. Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, lo scalogno, e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**. Unire i pezzetti di scampi e rosolare per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Aggiungere il riso e avviare il programma **slow cook P1** per **2 minuti**. Versare l'acqua, salare e posizionare sopra il **cestello vapore** con gli scampi interi e cuocere con il programma **slow cook P3** per **18 minuti** a **95°C**. Dopo 5 minuti togliere il **cestello vapore** e portare a termine il programma. Sbucciare il kiwi e tagliarlo a pezzetti. Scolare il riso, rimetterlo nel recipiente, unire i pezzi di kiwi. Tagliare alcuni scampi a pezzetti tenendone alcuni per la decorazione. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 3**. Servire decorando con gli scampi interi.





## RISOTTO AI MIRTILLI

### PER 4 PERSONE

- 200 g di mirtilli
- 20 g di cipolla
- 60 g di burro
- 350 g di riso Carnaroli
- 1 litro di brodo vegetale
- 250 ml di panna fresca
- formaggio grattugiato
- sale

Lavare i mirtilli e metterne da parte alcuni per la decorazione finale. Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire la cipolla sbucciata e tritarla per **10 secondi** con **velocità 12**. Con l'aiuto della spatola raccogliere il trito sul fondo. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, mettere 40 grammi di burro e avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**.

Unire il riso. Tostare per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiustare di sale. Con la spatola, portare il riso verso il centro, mescolando poi per qualche secondo. Unire il brodo e avviare senza tappo il programma **slow cook P3** per **13 minuti**. Versare la panna, i mirtilli e proseguire la cottura **5 minuti** a **95°C** con **velocità 6**.

Unire nel recipiente, il burro rimanente, il formaggio grattugiato e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire con qualche mirtillo fresco.





## RISOTTO ALLE BANANE

### PER 4 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 scalogno
- 400 g di salsiccia
- 350 g di riso Carnaroli
- 1 litro di brodo
- 2 banane
- paprica dolce

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, lo scalogno e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Aggiungere la salsiccia e rosolare per **5 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire il riso, e avviare il programma **slow cook P1** per **2 minuti**. Versare il brodo bollente e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **20 minuti**. Nel frattempo sbucciare le banane e tagliarle a rondelle. Quando mancano 5 minuti alla fine del programma unire i pezzi di banana lasciandone alcuni da parte per la decorazione. Inserire anche la paprica a piacere. Aggiustare di sale. Lasciare riposare per 2 minuti, poi versare il riso nel piatto da portata decorando con le fettine di banana rimaste.





## RISOTTO ALLE MELE E ROSMARINO

### PER 4 PERSONE

- 1 mela
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 scalogno
- qualche rametto di rosmarino
- 350 g di riso
- 1 litro di brodo caldo
- 10 g di burro
- 30 g di formaggio grattugiato

Lavare la mela, togliere il torsolo, tagliarla a fettine e metterle nel **cestello vapore**. Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'olio, lo scalogno, il rosmarino, sciacquato e tagliato a pezzetti, e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **130°C** con **velocità 4**. Aggiungere il riso e avviare il programma **slow cook P1** per **2 minuti**.

Aggiungere il brodo bollente, posizionare il **cestello vapore** e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3** per **18 minuti** a **95°C**. Infine, inserire le fettine di mele nel recipiente, tenendone qualcuna da parte. Mantecare il risotto con una noce di burro e il formaggio grattugiato, mescolando per **1 minuto** con **velocità 4**. Servire decorando con le fettine di mela e il rosmarino.





## POLPETTE CON SALSА DI MELE E KIWI

### PER 4 PERSONE

- ▣ 1 mela
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 60 g di cipolla tritata
- ▣ 300 ml di panna fresca
- ▣ 1 kiwi
- ▣ paprica
- ▣ 100 g di petto di pollo
- ▣ 100 g di coppa di maiale
- ▣ 30 g di grana
- ▣ 30 g di pangrattato
- ▣ 1 rametto di rosmarino
- ▣ 1 uovo
- ▣ sale

Sbucciare la mela, togliere il torsolo e tagliarla a pezzetti. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, soffriggere l'olio e 30 grammi di cipolla per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere la mela, la panna e avviare il programma **sauce**. Nel frattempo pelare il kiwi e tagliarlo a pezzetti. Unirli poi nel recipiente insieme alla paprica e mescolare per **15 secondi** con **velocità 10**. Mettere da parte tenendo in caldo. Nel recipiente, sempre con la **lama per impastare**, soffriggere l'olio e la rimanente cipolla per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere la carne tagliata a pezzetti e avviare il programma **slow cook P1** per **10 minuti**. Aggiungere il pangrattato e l'uovo e avviare il programma **pastry P1**. Creare con l'impasto delle polpettine, passarle in altro pangrattato e dorarle in padella per qualche minuto su tutti i lati. Servire le polpette con la salsa.





## STRACCETTI DI MAIALE PRUGNE E PERE

### PER 4 PERSONE

- ▣ 1 cipollotto
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 6 fettine di pere in scatola
- ▣ 50 g di prugne secche
- ▣ 400 g di lonza di maiale
- ▣ sale

Mondare e tagliare il cipollotto. Inserirlo nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme all'olio e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**.

Unire le pere scolate e le prugne e mescolare per **2 minuti** a **80°C** con **velocità 4**. Aggiungere la carne tagliata a strisce e avviare il programma **slow cook P3**. Aggiustare di sale e servire.





## TACCHINO AL CURRY CON FRAGOLE E BANANE

### PER 4 PERSONE

- 400 g di polpa di tacchino
- 150 g di fragole
- 1 banana
- il succo di 1 limone
- 1 cipollotto
- 60 g di burro
- 200 ml di brodo vegetale
- curry in polvere
- 20 ml di panna fresca
- sale

Tagliare la polpa di tacchino a tocchetti. Lavare e mondare le fragole, sbucciare la banana e tagliarle a pezzi. Spruzzarci sopra il succo di limone. Mondare e tagliare il cipollotto. Inserirlo nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme al burro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Aggiungere la carne e avviare il programma **slow cook P1**. Versare il brodo, il curry e cuocere con il programma **slow cook P3**. Unire la panna, la frutta e cuocere per **1 minuto** a **80°C** con **velocità 3**. Aggiustare di sale e servire.





## CIAMBELLA DI CILIEGIE

### PER 8 PERSONE

- ▣ 210 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito per dolci
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 170 g di burro
- ▣ 60 ml di latte
- ▣ 2 uova
- ▣ 300 g di ciliegie
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, il lievito, lo zucchero, il burro ammorbidito e avviare il **pastry P2**. Mentre la lama gira versare dal foro del coperchio il latte e le uova. Lavare e snocciolare le ciliegie. Aggiungerle nell'impasto e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Mettere il composto in uno stampo a ciambella imburrato. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Far raffreddare e cospargere di zucchero a velo.





## COPPA AL KIWI

PER 4 PERSONE

- ▣ 300 ml di panna fresca
- ▣ 120 g di cioccolato
- ▣ 4 kiwi

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare 200 millilitri di panna e montarla per **4 minuti** con **velocità 7**.

Mettere da parte. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**, e versare nel recipiente il cioccolato a pezzi. Tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Tenerne da parte un cucchiaino, aggiungere la panna fresca rimasta e poi avviare l'apparecchio per **5 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. Unire i kiwi sbucciati e tagliati a pezzi e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 10**. Unire la panna precedentemente montata mescolando manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in coppe e tenerlo in frigorifero per almeno 3 ore. Guarnire con fettine di kiwi e il cioccolato tritato messo da parte.





## COPPA DI FRAGOLE

### PER 8 PERSONE

- ▣ 500 g di fragole
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 3 tuorli
- ▣ 60 g di zucchero
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 60 g di farina
- ▣ 600 ml di latte
- ▣ 100 g di biscotti secchi

Mondare le fragole e tagliarle a fettine. Spruzzarci il succo di limone. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare i tuorli, lo zucchero, la vanillina, la farina e avviare l'apparecchio per **30 secondi** con **velocità 6**. Mentre l'accessorio gira, versare 500 millilitri di latte dal foro del coperchio. Avviare poi il programma **dessert**. Mettere da parte metà della crema e farla raffreddare. Aggiungere nel recipiente metà delle fragole e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Sbriciolare i biscotti e inzupparli nel latte rimanente e farne una base nei bicchieri. Sopra aggiungere uno strato di fragole. Poi creare un ulteriore strato della crema messa da parte. Aggiungere poi altri biscotti e uno strato di crema di fragole. Guarnire con le fragole rimaste.





## CREMA DELICATA ALLA FRUTTA

### PER 8 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 60 g di farina
- ▣ 500 millilitri di latte
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 100 g di mirtilli
- ▣ 500 g di frutta di stagione

Dividere i tuorli dagli albumi e inserire quest'ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Nel recipiente, sempre con l'**accessorio sbattitore**, versare i tuorli, la farina, lo zucchero e avviare l'apparecchio per **30 secondi** con **velocità 6**. Mentre l'accessorio gira versare il latte dal foro del coperchio. Avviare il programma **dessert**. Lasciare raffreddare. Nel frattempo sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettini. Sciacquare i mirtilli e aggiungerli al composto. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Unire gli albumi montati a neve e manualmente mescolare con un movimento dal basso verso l'alto. Versare in vaschette mescolando la crema con la frutta preparata. Mettere in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.





## CROSTATA DI PERE

### PER 8 PERSONE

- ▣ 210 g di farina
- ▣ 130 g di zucchero
- ▣ 140 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 1 cucchiaio di lievito per dolci
- ▣ 50 ml di latte
- ▣ 20 g di mandorle grattugiate
- ▣ 2 pere
- ▣ zucchero a velo

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, 140 grammi di farina, 50 grammi di zucchero, 60 grammi di burro freddo, un uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla con il mattarello quindi trasferirla in uno stampo per dolci e bucherellarne il fondo. Mettere nel recipiente, sempre con la **lama per impastare**, l'uovo, lo zucchero, la farina, il burro rimasti e mescolare con il programma **pastry P1**. Aggiungere le mandorle, il lievito, il latte e riavviare il programma **pastry P1**. Sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Disporre uno strato a raggiera sulla base della pasta frolla. Versarci l'impasto preparato. Metterci sopra un altro strato di pere a raggiera. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Lasciare raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.





## MOUSSE ALL'AVOCADO

PER 8 PERSONE

- ▣ 250 ml di panna fresca
- ▣ 2 albumi
- ▣ 2 avocado
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 75 g di zucchero
- ▣ 1/2 bustina di vanillina

Montare la panna nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **4 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero, sciacquare, asciugare il recipiente e l'accessorio e montarvi all'interno gli albumi per **5 minuti** con **velocità 7**. Riporre in frigorifero. Aprire a metà gli avocado, estrarre i noccioli e asportare la polpa. Metterla nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme al succo di limone, allo zucchero, a qualche cucchiaino di panna montata, alla vanillina e avviare l'accessorio per **2 minuti** con **velocità 8**.

Unire manualmente la rimanente panna montata e gli albumi preparati mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo inumidito e mettere in freezer per almeno 3 ore.





## PAN DI FRUTTA

### PER 6 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 2 fette di pane
- ▣ 70 ml di latte
- ▣ 300 g di mele
- ▣ 40 g di burro
- ▣ 40 g di zucchero
- ▣ 60 g di mandorle
- ▣ zucchero a granelli

Separare i tuorli dagli albumi e versare questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero. Sbriciolare il pane in una ciotola e ammorbirlo nel latte. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a dadini. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, 50 grammi di mandorle e tritare per **15 secondi** con **velocità 12**. Inserire nel recipiente il burro, le mele e avviare il programma **slow cook P1**. Aggiungere poi il pane, lo zucchero e far partire il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio i tuorli uno per volta. Incorporare poi a mano gli albumi montati con un movimento dal basso verso l'alto. Inserire il composto in uno stampo imburato e infarinato, cospargere la superficie con le mandorle tritate tenute da parte e lo zucchero a granelli. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti. Sfnare, lasciare raffreddare prima di servire.





## TORTA DI NOCI E MELE

### PER 6 PERSONE

- ▣ 250 g di farina
- ▣ 190 g di zucchero
- ▣ 130 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ 100 g di noci
- ▣ 1 cucchiaio di miele
- ▣ 50 ml di panna fresca
- ▣ 1 mela renetta

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Versare nel recipiente 100 grammi di zucchero e 100 millilitri d'acqua. Cuocere col programma **dessert**. Aggiungere le noci e frullare per **3 minuti** con **velocità 8**, unire la panna e il cucchiaio di miele e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Prendere l'impasto dal frigorifero, stenderlo in una tortiera e bucherellare il fondo. Sbucciare e tagliare la mela a fettine, disporle a raggiera sulla pasta e spolverizzare con il restante zucchero. Unire il composto di noci e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.





## TORTA GLASSATA DI MELE COTTE

### PER 6 PERSONE

- ▣ 2 mele
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 130 g di zucchero
- ▣ 160 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 3 amaretti
- ▣ 50 g di marmellata di albicocche
- ▣ 3 prugne secche



Mettere le mele intere lavate e le prugne nel **cestello vapore**. Posizionarlo nel recipiente con l'acqua e avviare il programma **steam**. Mettere da parte. Togliere l'acqua, inserire la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, 130 grammi di burro, un uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Togliere la buccia alle mele e tagliarle a pezzi metterle nel recipiente lavato, sempre con la **lama per impastare**, unire gli amaretti e 20 grammi di zucchero. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**.

Prendere l'impasto dal frigorifero e stenderlo in una tortiera e buche-rellare il fondo. Versarci la marmellata e poi il composto di mele e amaretti. Decorare con le prugne tagliate a pezzetti. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.

Preparare la glassa sbattendo nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, lo zucchero, l'uovo e il burro rimasti per **3 minuti** con **velocità 8**. Sfnare la torta, versarci sopra la glassa e terminare la cottura in forno per altri 10 minuti.



## TRONCHETTI DI MELE E ALBICOCCHE

### PER 20 BISCOTTI

- ▣ 2 albicocche
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 1/2 mela
- ▣ il succo di 1/2 limone
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 130 g di burro
- ▣ 1 uovo

Lavare le albicocche e tagliarle a pezzetti. Metterle in una ciotola con un cucchiaino di zucchero a macerare per una notte. Versare il composto nel recipiente, con la **lama per impastare**, e avviare il programma **dessert**. Dopo 5 minuti da foro inserire la mela sbucciata e tagliata a pezzetti e il succo di limone. Mettere da parte.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare la farina, la vanillina, lo zucchero, il burro e l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Togliere dal recipiente e dividere l'impasto in quattro parti. Stenderle sopra la carta da forno con l'aiuto di un mattarello in quattro dischi. Avvolgerli nella pellicola trasparente e metterli in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendere i dischi su una superficie infarinata, distribuire il composto di mele e albicocche su ogni disco, arrotolare la pasta sigillandola bene. Trasferire i rotoli sulla teglia e cuocerli in forno preriscaldato per 20 minuti a 170°C. Lasciarli raffreddare su una griglia, con un coltello affilato, tagliarli a fette dello spessore di un centimetro.





**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa  
via Montefeltro 4  
20156 Milano

[www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)  
seguici su

