

Nella cucina di Ely

Ricette, lavori e chiacchiere di una mamma creativa in cucina...



Benvenuti nella cucina di Ely

Mi chiamo Elena, ho 41 anni sono sposata con Paolo che conosco da quando ero bambina e ho 3 figli Mattia 13 anni, Pietro 12 e Lucia 7, amo cucinare da sempre e da quando mi sono sposata ho provato, sperimentato e inventato. Il Capitano e i tre marinai si prestano molto volentieri a d assaggiare tutto quello che qui viene creato...

Dimenticavo qui siete i benvenuti! Tra farina e libri, un ago e una forbice, c'è lo spazio per un caffè e una chiacchierata in compagnia...



[HOME](#) [NIGELLA](#) [SHOPPING](#) [LIBRI VAGABONDI](#) [LIBRI](#) [COLLABORAZIONI](#)

O T
1

Torta al caramello senza sforzo - Accidia

Pubblicato da Ely Categorie: crostate, dolci

E tu... Di che peccato sei?





Eccoci oggi con la ricetta della torta, che avete visto in cima al cofanetto di cui vi parlavo l'altro giorno. Quando l'ho sfogliato devo dire che sono stata tentata di fare tutte le ricette o quasi... Arrivata però al volumetto dell'accidia ho trovato pane per i miei denti. Non ho mai nascosto di volere tutto e subito, se poi lo sforzo è minimo allora tanto meglio, come si dice, poca spesa tanta resa. Ero accidiosa e non sapevo di esserlo. Questa torta è a dir poco favolosa, ma non ve lo dico io che ne ho assaggiato un boccone, ve lo dice la Rinella, la mia mamma, che come ogni mamma che si rispetti, ha sempre qualcosa da dire. Soprattutto se si accorge che la sua bambina oramai quarantenne, fa delle scelte che lei non comprende, e non le chiede più il permesso ne tanto meno le ricette. Quando poi invitata a casa mia, il mio papà apprezza a pieni voti i miei piatti apriti cielo... Ebbene quando le ho fatto assaggiare la torta, domenica dopo pranzo, è stata silenziosa e poi ha esclamato... "Divina, Elena è buonissima, non stanca e questa copertura è favolosa!" Parola di mamma non si discute. Questo è l'esempio che anche con pochissimo tempo o voglia di mettersi ai fornelli, si possano creare ricette gradevoli e non scontate.

Ecco cosa serve...

Ingredienti:

250 gr di pasta frolla fresca già pronta (io da vera accidiosa ho usato quella del supermercato, buonissima)

3 cucchiari abbondanti di caramello (comperato ad un banchetto francese al mercatino in riva al lago)

200 ml di panna vegetale Gran Cucina per Condire della Codap

100 gr di cioccolato al latte



In collaborazione con:


GREMESE

Ci presentiamo...

My Stick Family from
WiddlyTinks.com

Io ci sarò e voi?



FOLLOW ME ON 

I miei libri di cucina

LUXURY BOOKS
www.luxurybooks.it

Good Living Autunno

Web2PDF

[converted by Web2PDFConvert.com](http://converted.by.Web2PDFConvert.com)



Preparazione:

In una tortiera per crostata con fondo estraibile, per me Guardini, stendete la vostra frolla, per non fare troppa fatica, utilizzate la carta forno della confezione e tagliate un cerchio che andrete ad appoggiare sopra la frolla e riepilate con dei fagioli secchi. Fate cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Toglietela e lasciatela raffreddare. Ora mettete sul fornello una casseruola e fate sciogliere il cioccolato con il caramello e la panna. Versate il composto sopra la crostata, prima mi raccomando ricordatevi di togliete i fagioli, anche se vi costerà un po' di fatica e poi riponete in frigorifero per almeno 3 ore.... Cosa farete in questo tempo? potete riposare le vostre stanche membra su una poltrona, magari sonnecchiando silenziosamente... poi al suono della sveglia, ops... volevo dire dopo che le tre ore saranno passate, godetevela in santa pace, perché ve lo siete meritato!

Direi proprio che quest opeccato è di mio gradimento!

Vi ricordo, se non lo avete ancora visto, il mio primo contest peccaminoso a cui partecipo con questa ricetta, ovviamente fuori concorso, per l'accidia.



le mie riviste di cucina



Uno splendido numero 1



sfoglialo gratis

Newsletter

Enter your email address:

Delivered by FeedBurner

Chi mi vuol seguire....



5 6 b r i c i o l i n e d



Paprika&Paprika ha detto...

Ecco cosa farò con il barattolo di crema di caramello appena fatto!!
GRAZIE!!!!!!!!!!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 6 : 4 4 : 0 0 G M T + 0 2 : C



arabafelice ha detto...

Sono incantata...e se ha anche l'approvazione della tua mamma deve essere un sogno :-)

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 6 : 4 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C



due bionde in cucina ha detto...

ciao Ely, beh...allora mi ritengo anche io accidiosa...poca spesa tanta resa.
La torta è assolutamente da provare.
baci

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 7 : 2 3 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Mary ha detto...

una meraviglia sono a bocca aperta qui quanti peccati ci fai fare ahahahha!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 7 : 2 5 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Benedetta Marchi ha detto...

bhè che dire...anche se l'accidia prende il sopravvennto il risultato non cambia! è splendida!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 7 : 3 6 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Milen@ ha detto...

Ho letto "senza sforzo" e sono corsa: è da copiare senza scuse :D

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 7 : 5 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Simo ha detto...

accidiosa, ma...golosa!!!!!!!!
Una bella fetta me la papperei anche subito...
baci

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 7 : 5 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Pippi ha detto...

Wow..adoro il caramello..bellissima..

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 8 : 0 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Federica ha detto...

Per le mamme i figli non crescono mai :) però come faremmo senza quel loro "ridire" un po' qua e un po' là?!?! W l'accidia quando dà questi risultati, è stragolosissima questa torta. Un bacione, buona giornata

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 8 : 1 5 : 0 0 G M T + 0 2 : C



salamander ha detto...

buonissima con questo caramello!!!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 8 : 1 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Mascia ha detto...

Dalla foto non c'erano dubbi sul fatto che fosse fantastica ...

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 8 : 4 4 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Translate

Select Language

Powered by Google™ Translate

curioso nelle cucine di...

My Ricettarium



25 minuti fa

wennycara



45 minuti fa

inchiostro e farina



1 ora fa

La Susina on the rocks



1 ora fa

La mia cucina



1 ora fa

[Mostra tutto](#)

Le mie creative preferite...

Il giardino delle ortensie



4 minuti fa

Country Apple



Dana ha detto...
Direi accidia e gola insieme! Peccato sì, non assaggiarla!
Buona giornata!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 8 : 5 1 : 0 0 G M T + 0 2 : C

dolci a ...gogo!!! ha detto...
Se all'accidia abbiniamo una goduria del genere allora ben vengano i vizzi
tesoro...è una tentazione irresistibile!!!bacioni,Imma
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 0 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Meggy ha detto...
Che bbbbontàààààà!Irresistibile, anche se accidiosa :) :) :) Anch'io ho in
sospeso una torta al caramello e cioccolato ... devo postarla!Un bacione
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 1 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Nicoletta ha detto...
mamma mia che buonaaaaaaaa!!!! ma posso assaggiarne un pezzetto anche
io????mamma mia che gola!!!!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 2 5 : 0 0 G M T + 0 2 : C

colombina ha detto...
mamma mia questa crostata è da urlo!!! Io amo il caramello e questa versione
mi sembra divina, Da provare assolutamente. Un bacione!!!!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 3 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

piccoLINA ha detto...
A me e' bastata la parola CAMELLO a conquistarmi!!!!
Quanto vorrei averne qui una fetta proprio ora... e invece devo accontentarmi
di un triste caffè' delle macchinette dell'ufficio senza dolcino x tirarmi
su...dura la vita, eh?!?!?!?

Un abbraccio
Paola
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 3 6 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Claudia ha detto...
Caspita se lo dice la tua mamma allora c'è da crederci!! anche io avrei detto
che avrebbe stancato visto il caramello e la panna.. però allo stesso tempo mi
intriga.. sembra pazzescamente golosa!!! smack e buona giornata .-)
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 0 9 : 5 6 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Luca and Sabrina ha detto...
Lo vediamo solo ora il tuo contest, hai avuto una bellissima idea e ovviamente
parteciperemo. La tua torta al caramello è di quelle che fanno sciogliere
Luca, lui si fionderebbe subito su quella copertura, mentre io lo assaporerei
insieme alla frolla. Velocissima e di sicuro per noi rientrerebbe anche nella
categoria gola.
Un bacione da Sabrina&Luca
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 0 : 1 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

raffy ha detto...
Ely questa torta è davvero troppo golosa... sono senza fiato e con
l'acquolina....
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 0 : 1 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Luana ha detto...
Noooo il volumetto dell'Accidia è quello che mi rappresenterebbe in cucina!!
Come hai perfettamente detto tu.. "poca spesa, tanta resa".. so che una
foodblogger non dovrebbe dire queste cose, ma se dall'essere accidiosi escono
delle torte come la tua.. CHISSENE!! :-D
Un bacio carissima!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 0 : 1 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

1 ora fa
A Casa di Simo



1 ora fa
Punto di Marina
2 ore fa

Countrykitty



4 ore fa

Mostra tutto

Pagine

[Ely Free]
[In cucina con Nigella]
[Sono ispirata da...]
[Shopping]
[Libri vagabondi]
[Libri]
[Risorse gratuite]
[Scaglie di Zenzero]
[Collaborazioni]



Abbonati!



Carciofi ricette
Scaloppine
Vitello
Biscotti al cioccolato
Pollo alle mandorle

Partecipo al contest di Barbara

Get an AID in the KITCHEN



KitchenAid &
CUCINA DI BARBARA

Tery ha detto...
Ely, questa torta è perfetta!!! Golosissime e senza sforzo??? Segno subito!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 0 : 2 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Chiara ha detto...
Per fortuna a guardare solo non si ingrassa! Il problema sarà quando tenterò di rifarla!
Buona giornata!
Chiara
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 1 : 0 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Alessandra ha detto...
O cielo, e qual'e' il mio peccato??? Mi sa che ne ho troppi, magari tutti!!!
Dipende solo dall'ora del giorno, credo :-).

Bella idea Ely!

Ciao
Alessandra
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 1 : 2 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

alex di 'food 4 thought' ha detto...
Cara Ely, che peccato che non ci sarai sabato, avevo veramente sperato di incontrarti. Sarà per la prossima, mi auguro. Un saluto.
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 2 : 3 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Doris ha detto...
Ciao Ely! Ummmm questa torta mi sembra geniale!! Appena metterò su il mio forno nuovo di zecca sarà una delle prime cose che infornerò !!
Grazie mille per il follow e il tenero commento!
Bon appetit!!

Doris
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 3 : 2 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Raffaella ha detto...
Mamma miaaaaaaaaaaaa! :°°°
Tutto qui.
Anzi no: le foto sono meravigliose!!! ** ____ **
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 1 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Cinzia ha detto...
Ely.. ma non l'avevo ancora visto il tuo contest più peccaminoso del WEB: lo trovo un'idea geniale!
Già quando parlavi di accidia scattava il pensiero: certo che un piatto per ogni peccato capitale sarebbe proprio una genialata!
Eccomi servita!!!!
La torta è di un accidioso da schianto, proprio perché la trovo deliziosa
Ovvio che parteciperò.. io sono molto rabbiosa, e ci devo ancora pensare al piatto che mi rappresenta in questo ;))
bacio, carissima, grazie!!
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 1 5 : 0 0 G M T + 0 2 : C

aboutgarden ha detto...
sei sicura che la ricetta non passi direttamente al capitolo "peccati di gola"? mamma che acquolina...
simonetta
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 1 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Marina ha detto...
Ely cara, questa è una delizia peccaminosa davvero! Buona con il caramello....
Bacione
1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 2 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Partecipo al contest (st)Renne Gluten Free



(st)renne Gluten Free

Partecipo al Giveaway di Giato Salò



Partecipo al contest "Pasta, solo Pasta"



Partecipo a questo gruppo di lettura



Libri Vagabondi



vuoi iscriverti? clicca sull'immagine

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 2 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Lady Boheme ha detto...

Una vera golosità!!!! Bravissima, baci

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 4 1 : 0 0 G M T + 0 2 : C

matematicaecucina ha detto...

Secondo me ho tutti i sette vizi capitali! Solo per quanto riguarda la cucina, però. La tua torta è super golosa. Penso ad una ricetta per il contest, Laura

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 4 : 5 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

fausta ha detto...

un po' accidiosa lo sono anch'io, dunque! Sostituirò solo la frolla con quella fatta da me; un impasto da "vera accidiosa" anche lui...

Per il resto appare davvero golosa e poi, se la mamma ha approvato a pieni voti...

Ciao e a presto

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 5 : 0 5 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Elisabetta ha detto...

questa torta scatena il peccato della gola...eheheh banale,ma è così'!!meravigliosa!!

p.s torn domani,cara,per leggere meglio e con calma,il regolamento del tuo contest!!bacioni

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 5 : 4 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Fabiola ha detto...

io mi sforzo di mangiarla.

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 6 : 2 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

l'albero della carambola ha detto...

Sono a bocca aperta Ely...questa ricetta mi ha commossa, altro che accidia!!! complimenti!

Un abbraccio + simo

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 7 : 5 1 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Ely ha detto...

Ma sono felice che anche voi pecciate!!! di gola, di accidia e anche tutti gli altri :-))) un bacione!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 8 : 0 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Federica ha detto...

una libidine questa torta!!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 8 : 2 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Caterina ha detto...

Io non golosa per eccellenza,con questa torta sarei l'eccezione che conferma la regola...da sbavare!!!! *-*

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 1 9 : 4 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Sonia ha detto...

questa crostata per una golosa come me è una favola! brava Ely, fatti valere :))

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 0 : 0 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Damiana ha detto...

Bella bimba quella copertura ti fa cadere in tutti e sette i gironi..comprende tutti i peccati messi insieme,sono stata chiara??

UN bacio tesò e vabbuò ho capito,sarò la prima lussuriosa del gruppo!!

Libri Vagabondi è anche qui...



Blog Archive

Blog Archive



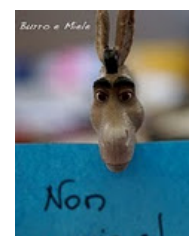
Una raccolta speciale...



Food Farm prodotti tipici umbri e birra artigianale



Asino chi copia



Web2PDF

converted by Web2PDFConvert.com

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 1 : 0 4 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Tiziana ha detto...
Questa però la vedo bene anche nella lussuria!! Ciao ciao!!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 1 : 1 4 : 0 0 G M T + 0 2 : C

v@le ha detto...
Che delizia!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 1 : 1 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Passiflora ha detto...
carina l'idea di questo contest.. e quella torta fa venire veramente l'acquolina.. se poi è zero fatica, pure meglio!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 0 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Claudia ha detto...
finalmente un contest originale..i piace molto devo solo scegliere il mio peccato!!!! a presto

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 1 3 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Günther ha detto...
se la tecnologia di aiuto c'è utilizziamola, è il sapere come utilizzarla al meglio che fa la differenza complimenti è una torta fantastica ne immagino il sapore

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 3 7 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Claudia ha detto...
Oh mamma...questa torta è davvero peccaminosa! Accidia o gola... è da rifare subitoooooo!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 4 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

MiniCuoca91 ha detto...
è anche di mio gradimento!! che delizia.... buonissimo!!!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 4 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Ambra ha detto...
Per me la parola caramello è ipnotica...lo adoro, lo desidero, lo bramo ma aimè la dietologa non lo ha inserito nella mia programmazione settimanale!!! E' una favola!!! Sto lavorando anche io per farmi venire qualche idea per il contest...spero di stupirti!!Smack!

1 3 O T T O B R E 2 0 1 1 2 2 : 4 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

speedy70 ha detto...
Veloce, golosa e goduriosa, cosa volere di più???? Brava Ely!!!!

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 0 0 : 2 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Max ha detto...
Però le mamme son sempre di parte...ahahahah!!! dai scherzo!!! Il mio sguardo arcidioso si posa sullo schermo con la fantasia che possa dare un morso a quella fetta perchè nello stesso tempo ne sente il profumo...e adesso ho un senso di fame...come la mettiamo?...Buon we...ciao.

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 0 6 : 5 9 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Emanuela - Pane, burro e alici ha detto...
Mi piace molto questa torta...quel caramello lucido e morbido è una vera tentazione...a proposito di peccati! Buona giornata!

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 1 0 : 2 8 : 0 0 G M T + 0 2 : C

Serena ha detto...
Come dicevo a Simo, io pecco ogni giorno in tutte e sette le direzioni e non so quale sia il mio peccato prevalente... ma quando mi sento stanca (come



Non copiare, senza avvisare!
Grazie!!



Passaparola...



Blog di Cucina



Mi trovate anche qui



Il Bloggatore



Categorie

antipasti bambini cuciniamo?
biscotti cake dolci cake salati
celiaci chiacchiere
cioccolato cipolle contorni
Cosa leggiamo crostate cucina
last minute cucito cucito
creativo dolci dolci al
cucchiaino Donna Hay Donne sul Web

oggi, dopo una notte trascorsa insonne, a causa del vento che faceva rotolare i vasi in terrazza)una ricetta pigra è proprio quello che mi ci vuole... e siccome sono anche golosa e lussuosa il caramello è l'ideale per scatenare l'invidia dei commensali, che appaga la mia superbia... ma non criticate i risultati, altrimenti divento iraconda!!!

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 1 2 : 2 0 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Manuela e Silvia ha detto...

Questo bauletto farà gola anche a noi! molto buona al tua torta: davvero peccaminosa ;) bacioni

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 1 3 : 1 2 : 0 0 G M T + 0 2 : C



Alda e Mariella ha detto...

Con una meraviglia simile è facile cadere in tentazione,e noi purtroppo siamo molto deboli in quel senso:-) Complimenti! Un abbraccio!

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 1 5 : 4 6 : 0 0 G M T + 0 2 : C



SONIA ha detto...

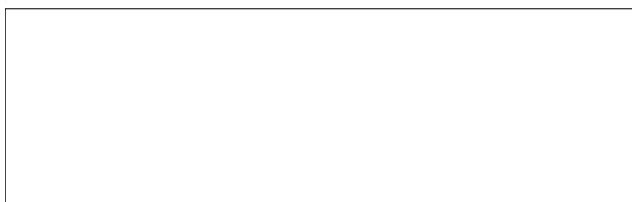
Ho l'acquolina Ely ^_^ una torta deliziosa e che si lascia mangiare anche con gli occhi!

1 4 O T T O B R E 2 0 1 1 1 6 : 3 6 : 0 0 G M T + 0 2 : C

P o s t a u n c o m m e n

piccole briciole

carissimi amici che mi venite a trovare per favore se non è per voi un disturbo mi mettete il vostro nome alla fine del commento così evito figure barbariche e non confondo Antonella con Alessandra e via dicendo? Grazie!!!!



Commenta come:

Posta commento

Anteprima



[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

ELY - FREE finger food
focacce/pizze gluten - free
libri libri vaqabondi lievitati
lievito naturale Liquori macchina del
pane marmellate Martha Stewart Miss Dahl
Niqella pane pasta madre patate
pentola a pressione pesce piatti etnici
piatti tradizionali piatti unici
piccola pasticceria polenta primi
punto croce ricette light -
contorni - verdure ricette light -
primi ricette light piatti unici
risotti Rubrica biodetersivi
SCAGLIE DI ZENZERO secondi
sughi sughi light taglio e cucito
torte torte salate tutorial uova
vellutate verdure