

Kosher cakes, torta di mele e uvetta



DOSI: 6 PERSONE

Ingredienti

350 gr. farina | 5 uova | 100 gr. zucchero | 150 gr. zucchero di canna | 50 gr. miele | 110 gr. burro | 3 mele | 1 bustina lievito | 1 manciata uvetta | 1 manciata mandorle | mezzo bicchiere aranciata

Preparazione

1. Prendete una ciotola grande e versateci le uova e lo zucchero e aiutandovi con una frusta elettrica cominciate a montare gli ingredienti.
2. Una volta fatto aggiungete il burro ammorbidito, la farina, il miele, mezzo bicchiere di aranciata e il lievito e continuate a mescolare.
3. In ultimo unite le mele tagliate sottili e l'uvetta messa precedentemente in ammollo e poi nella farina. Mescolate quindi tutto insieme.
4. Fate scaldare il forno a 180° e nel frattempo tritate le mandorle. A questo punto versate l'impasto in una tortiera ben capiente e poi cospargete la superficie con la granella di mandorle.
5. Fate cuocere per circa 45 minuti controllando di tanto in tanto la cottura e facendo la prova dello stecchino per controllare che non sia cruda dentro.



La safra

è un dolce arabo/tripolino molto sano , i suoi ingredienti semplici e la preparazione banale.

Ma in ogni famiglia c'è una ricetta diversa.

Io ,dopo un anno di esperimenti credo di essere arrivato alla perfezione, per il mio palato, e a sentire i miei amici ,anche del loro .(tripolini ma anche romani).

Perciò a differenza di tante massaie tripoline che gelosamente conservano le loro ricette, (creando un danno gravissimo a mio avviso) ecco la mia ricetta

Sáfra

Usare un bicchiere da circa 200 grammi ovvero una tazza da cappuccino o un bicchiere di plastica bianco usa e getta (non pienissimo)... i contenitori indicati hanno una capienza di circa 190 grammi di semola.

LA ricetta è semplicissima

La preparazione banale

MA io ci ho messo un anno per arrivarci....

Intanto accendi il forno a 170 / 175 gradi

(Smid)Semola 5 bicchieri pari a circa 1 kilo

(zic)Olio di semi di arachidi (non oliva troppo protagonitsa) un bicchiere scarso circa 175 grammi

(sákkar)Zucchero un bicchiere e un quarto circa 250 grammi

(zlib)Uva passita , o sultanina (zlib) un bicchiere circa 200 grammi

(mmáia)Acqua 1 bicchiere e 3 quarti (ovvero 2 meno un quarto) circa 350 grammi

Zucchero per il liquido 1 bicchiere e mezzo circa 300 grammi

Acqua per il liquido 1 bicchiere e mezzo circa 300 grammi

Preparazione:

In un contenitore fondo miscelare tutta la semola con l'olio

Una volta ben misti aggiungere tutti gli altri ingredienti nell'ordine

Zucchero 250 una 200 acqua 350(l'acqua puo essere leggermente diminuita o aggiunta a seconda del grado di umidità')

Quando tutto è ben mischiato

Preparare una teglia circolare di 30 cm di diametro , rivestire con carta forno, versarci l'impasto tutto. Spianarlo . verra fuori uno strato di circa 2 centimetri.

Mettere al forno(si puo acendere anche al momento) a mezza altezza , controllando che non ci siano teglie ne sotto ne sopra.

Al forno ci potra' stare dai 50 a 90 minuti a seconda del forno... elemento importantissimo è il colore ,(colore biscotto scuro, non chiaro)

A metà cottura tirare fuori dal forno e tagliare a quadretti il dolce ... a fine cottura è difficile farlo..

a metà cottura i quadretti di circa 4 x 4 cm sono facili da tagliare , potrebbe essere utile ripassare il taglio anche a fine cottura .

Nel frattempo avrete messo sul fuoco un bricco(breq) , tegamino, con 300 grammi di zucchero e 300 di acqua . far bollire per 15 minuti a fuoco lento .

Quando il dolce è cotto si sforna e si versa sopra il liquido anche esso bollentissimo.

OPtionals: si puo fare senza uva

Si puo decorare con un cucchiaino di sesamo (jeljelan) sparso sopra.(il sesamo da un suo sapore che non a tutti piace)

Si puo decorare con una mandorla sgusciata (luz) per ogni quadretto , in tal caso va segnato il quadretto ad inizio cottura , vi si mette la mandorla per meta' immersa nell'impasto.. e

comunque a metà cottura si ripassa il taglio dei quadretti., è piu bello che saporito.

Ci sono alcune versioni per cui si usa mettere parte dell'impasto sopra e parte sotto farcendo il mezzo con pasta di datteri(c.màr) o pasta di mandorle. (a me non piacciono)

Ci sono versioni in cui si usa il miele(asèl) di api (ma da un sapore più forte, a me non piace)

Nell'impasto si puo aggiungere bucia di arancia grattugiata.(kshòr lim)

Nel liquido si puo aggiungere e bollire un po di limone spremuto(lim kàres)

Esiste poi la versione che si chiama ghelb el lus ovvero cuore di mandorla dove c'è un ingrediente che è la mastica (msèkcia) ma è un'altra storia.

Domande inutili

A cui rispondo in anticipo :

la semola non deve essere il semolino della buitoni per bambini, ma quello che si usa per il kus kus(non il precotto) si compra da fornai e dai kosher vari,

non si usa lievito (hmira)

non si usano uova(dáhhe)

piu è cotta è piu è croccante fate a vs gusto a me piace croccantissima

si mangia la mattina con il caffè(kàua)

la sera con il te' (shài)

a merenda è sublime .

All'uscita del digiuno di kippùr è una droga.

Calda viene rubata dai bambini

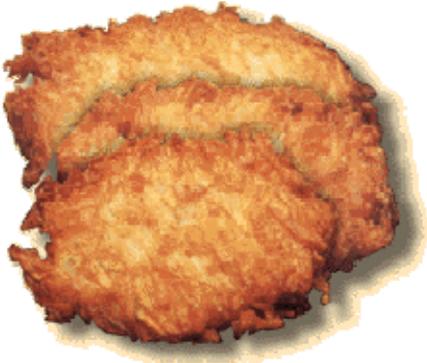
Secca, dopo un mese di armadio è ancora commestibile.

Si conserva in armadio in un contenitore chiuso per non essiccata.

Beazlahà'

OPPURE in VIDEORICETTA : http://www.youtube.com/watch?v=Yu4u_WG0Z1E

Le frittelle ebraiche



Le frittelle ebraiche sono una ricetta che si tramanda da generazioni tra le famiglie di religione ebraica. Sono composte da elementi molto poveri e semplici, ma nell'insieme molto nutrienti.

Ingredienti

2 patate
2 1/2 cucchiaini di farina
1/2 bicchiere di acqua effervescente
1 uovo
50 gr di parmigiano

Preparazione

Tagliate le 2 patate alla julienne, grattugiate il parmigiano, versate 1/2 bicchiere di acqua effervescente, aggiungete un uovo e 2 cucchiaini e 1/2 di farina. Mescolate gli ingredienti fin quando non otterrete una pasta cremosa. Mettete una padella sul fuoco e riempitela per metà di olio per friggere. Prendete un cucchiaino e riempitelo per metà del composto; appoggiatelo dentro l'olio e schiacciate dolcemente con una forchetta. Fate lo stesso fin quando la padella non sarà piena. Friggete il tutto e, quando le frittelle saranno dorate come patatine fritte, poggiatele su un vassoio con carta assorbente. Asciugate le frittelle e aggiungete sopra un pizzico di sale.

Wikibooks, manuali e libri di testo liberi.

Le sufganiot



Le sufganiot sono i dolci tipici di Channukà. Come ho già scritto l'importante è che siano fritti nell'olio, perchè è appunto l'olio trovato nel piccola ampolla il soggetto del miracolo che noi ricordiamo. Esistono diverse ricette, ve ne lascio una di base:

Ingredienti:

- 1 bicchiere d'acqua
- 1 bicchiere di olio
- 2 cucchiaini grandi di zucchero
- farina (quanta ce ne vuole)
- 1 cubetto di lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar lievitare fino a che la pasta non raddoppia di volume. Fare le palline con la pasta e friggere in olio bollente. Sono consigliabili le palline piccole così riesce a friggere meglio.

buon appetito e chag sameach