

F

solo
1€

N.52 settimanale 28 dicembre 2016 - 1 euro

DONNE CORAGGIOSE
IMMIGRATA, MALATA
E SOLA, MI HA AIUTATA
LA VOSTRA CARITÀ

Moda

PER LA SERA
COME IN UN FILM

Beauty

SPLENDIDA
PER LE FESTE

VIAGGI
SOGLA IL PARADISO,
DA BALI ALLE MALDIVE

*auguri
care lettrici!*

*Scarlett
Johansson*

**GUARDO
LA PICCOLA
ROSE E MI
SCOPPIA IL
CUORE**

**VINCENT
CASSEL**

HA UNA NUOVA
FAMMA, LA METÀ
DEI SUOI ANNI

**FILIPPA
LAGERBÄCK**

PREFERISCO LE
FAMIGLIE
IMPERFETTE

MATTHEW

MC CONAUGHEY

CON IL TEMPO
SI DIVENTA
MIGLIORI

DA LAURA MORANTE
A SERGIO ASSISI
BRINDIAMO AL 2017
CON LE STAR DI F

ISSN 2280 - 773X

60052



772280 773004

EDITORE

CUPCAKE CON DECORAZIONI NATALIZIE

Ingredienti (per 4 persone)

«50 g di farina 00 setacciata, 150 g di zucchero semolato, 150 g di burro, 3 uova medie, 8 g di lievito, vaniglia per aromatizzare. Per la decorazione: 200 g di pasta di zucchero, coloranti alimentari (rosso, verde, nero, arancione)».

Preparazione

«Monta il burro e lo zucchero, insieme alla vaniglia, fino a ottenere un composto chiaro e soffice. Aggiungi un uovo per volta, alternandolo con un cucchiaino di farina. Poi aggiungi la restante farina. Monta velocemente fino a che la farina sia ben incorporata. Dividi l'impasto nei pirottini e cuoci a 160°, in forno ventilato, per circa 30 minuti. Per la decorazione: lavora la pasta di zucchero bianca e colorala con i coloranti alimentari. Con l'aiuto del mattarello e di un coppapasta

(6 cm di diametro) ricava dei tondi ed applicali sulla superficie di ogni cupcake. Lavora la pasta di zucchero fino a ottenere vari soggetti natalizi: fiocchi, agrifoglio, roselline».

Con quale bevanda si possono abbinare?

«Un passito. O anche una tazza di tè caldo alla vaniglia».

Come sei diventata cake designer?

«Ho unito due passioni, quella per le arti manuali, dal cartonaggio al ricamo, e quella per i dolci. Dopo la laurea in Scienze naturali, sono volata a Londra per seguire un corso di cupcake. Ora collaboro con laboratori di pasticceria e società di catering. La soddisfazione più grande? Sono stata tra i finalisti dell'Italian Wedding Awards, categoria Cake Designer, un concorso che premia le eccellenze del settore».



Francesca Manciatì, 42 anni, pasticciera, il sito è ledolcicreazioni.it. Vive ad Albano Laziale (Roma).

FLUFFOSA AL FRAGOLINO

Ingredienti (per 4 persone)

«3 uova, 150 g di farina di grano duro, 150 g di zucchero semolato, 1/2 bustina di lievito in polvere, 60 g di olio di girasole, 120 ml di acqua, 30 g di vino fragolino, 2 g di bicarbonato di sodio, 10 g di tartaro, 1 limone, sale. Per decorare: marmellata di fragole, 300 ml di panna montata, 3 cucchiaini di zucchero a velo, 250 g di frutti di bosco».

Preparazione

«Metti in una ciotola le uova, la farina in polvere, zucchero e sale e setacciali, unisci l'olio, i tuorli, l'olio, l'acqua e il vino. Mescola con una frusta. Aggiungi la buccia del limone. Mescola fino ad avere un composto spumoso e liscio. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi con il cremor tartaro. Unisci il composto e mischialo. Inforna l'impasto nello stampo».