

# Dolci squisiti al rabarbaro da gustare col cucchiaino direttamente dal vasetto

---

## Per 8 dolci al cucchiaino

---

### Ingredienti per l'impasto:

4-5 radici di rabarbaro rosso

6 cucchiaini di olio

8 cucchiaini di pangrattato

4 cucchiaini di nocciole tritate

4 uova

8 cucchiaini di zucchero di vanillina

200 g di farina integrale

2 cucchiaini di lievito

300 g jogurt (1,5% grassi)

Sale

4 cucchiaini di zucchero a velo



## Preparazione

---

Procurati 8 vasetti con coperchio di 400 ml

Lava il rabarbaro fresco, puliscilo, sbuccialo e taglialo in pezzetti di 1 cm. Poi ungi i vasetti con l'olio e spargi il pangrattato. Trita le nocciole intere. Separa gli albumi dai tuorli. Mescola il tuorlo in una ciotola con lo zucchero di vanillina, la farina, le nocciole, il lievito, lo yogurt e il restante olio. Infine monta a neve l'albume e un pizzico di sale in un recipiente alto. Aggiungilo all'impasto. Unisci i pezzi di rabarbaro. A questo punto riempi i vasetti fino a metà.

Cuoci i vasetti in forno preriscaldato a 200° (ventilato 180°) senza coperchio nel ripiano centrale per circa 20 minuti. Togli dal forno i dolci al rabarbaro, lasciali raffreddare ed infine spolverali con lo zucchero a velo. Vanno serviti con panna montata fresca.

# Ricetta – Squisiti Cake Pop

Per le  
ragazze

Per i  
ragazzi

Per circa 20 dolci sullo stelo

Ingredienti per l'impasto:

125g di burro

80g di zucchero

1 bustina di zucchero di vanillina

2 uova

250g di farina

½ bustina di lievito

125ml di latte

20 bastoncini in legno

Per la glassa:

40g di burro

150g di crème fraîche

110g di zucchero a velo

½ fialetta di aroma alla vaniglia

Per la copertura:

2 bustine per la copertura

(per es. cioccolata bianca o a latte)

Per decorare:

granella di zucchero

(per es. blu o rosa)



## Preparazione

Monta il burro in un recipiente e aggiungendoci a poco a poco lo zucchero, lo zucchero di vanillina e le uova. Mescola il tutto fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungi il lievito mescolato alla farina setacciata. Unisci poi il latte e mescola il tutto. Riempi lo stampo rivestito di carta da forno. Fallo cuocere nel forno ventilato per circa 40-50 minuti a 180° dopo averlo preriscaldato. Infine lascia raffreddare il dolce.

## Ricetta – Squisiti Cake Pop

---

Per la glassa monta a neve il burro e la crème fraîche, aggiungi lo zucchero a velo, l'aroma alla vaniglia e mescola.

Togli la crosta dal dolce, sbriciolalo a mano e impastalo con la glassa. Importante: aggiungi la glassa fino a quando l'impasto si lascia lavorare facilmente (più il dolce è secco più si ha bisogno di glassa). Forma delle palline da tennis dall'impasto (30 g ogni pallina). Disponi le palline su una teglia rivestita di carta da forno o di alluminio e infilala nel congelatore per 10 min. (o 30 min. in frigo). Sciogli la copertura per dolci e prepara gli steli. Immergi i bastoncini di 1 cm nella cioccolata da copertura e infilali fino alla metà nella pallina, poi falli raffreddare ancora per 5 min. Per far asciugare i Cake Pop va benissimo un pezzo di polistirolo nel quale infilare gli steli o in alternativa la spugna sintetica (per fiori). Rivesti il polistirolo con alluminio così da poterlo usare più volte. Immergi le palline con attenzione nella copertura liquida e girale fino a quando la superficie non è completamente ricoperta. È consigliabile un contenitore profondo, che si mantiene in diagonale. Fai girare le palline lentamente, toglietele dalla copertura e lascia asciugare quella in eccesso. Infine decora con la granella. Infilare i Cake Pop nel polistirolo per farli asciugare. Suggerimento: lascia asciugare la copertura prima di decorare con la granella.

