

**Bicchierini crumble al  
pistacchio e fichi  
caramellati {gluten free}...in  
love with #BABBI**



Ansia.

Ciò che ho provato quando ho saputo di essere una delle 15 bloggers, selezionate per

partecipare al contest promosso da iFood in collaborazione con Babbi.

Panico.

Quello che mi ha assalito quando ho scoperto il tema del contest: Babbi Dolci Freschi, quindi via libera a gelati, semifreddi, cheesecakes, dessert...

Io, da sempre aliena ai dolci al cucchiaino.

Io, da sempre indifferente alle creme spalmabili.

Io, messa davanti alla necessità di combinare insieme i primi con le seconde.

I classici due piccioni con una fava.

Ma ormai ero in ballo e in qualche modo avrei dovuto ballare!

Arriva il pacco tanto atteso.

Lo apro frenetica, con la stessa curiosa trepidazione di una bambina davanti ai regali di Natale sotto l'albero.

Mi basta prendere quei barattoli tra le mani e leggere le etichette degli ingredienti per esserne subito conquistata: niente grassi/additivi strani, solo ingredienti naturali.

È sufficiente aprirne uno e azzardare un assaggio, per capire che avrei potuto rischiare lo sviluppo di una dipendenza.

Perché se è vero che le regole sono fatte per essere trasgredite, è altrettanto vero che le convinzioni possono essere smentite.

Come un castello di sabbia al primo colpo di vento, così è crollata, al primo cucchiaino, tutta la mia indifferenza alle creme spalmabili.

Ma quelle buone con la "B" maiuscola, che guarda caso coincide pure con Babbi ☐

Ho dovuto nascondere quei golosi vasetti per metterli al sicuro, in attesa di tirarne fuori almeno una ricetta, e quel panico iniziale, giorno dopo giorno, si è trasformato in piacere per la sfida, alla ricerca di qualcosa di goloso, ma nello stesso tempo semplice, "leggero" ed equilibrato.

Le porzioni sono piccole, per un peccato di gola senza troppi sensi di colpa, in vista dell'imminente prova costume.

Il crumble di biscotto è volutamente senza glutine, per preservare l'eccellenza di Babbi anche su questo fronte.

Un delicato aroma di pistacchio si fonde splendidamente con la dolcezza degli squisiti fichi caramellati, profumati con un pizzico di spezie.

La crema di ricotta, per una maggior leggerezza senza perdere in gusto, è intenzionalmente senza uova, per rendere il dolce godibile al più vasto pubblico possibile.

Un matrimonio di sapori che mi ha lasciata estasiata. Ma si sa, quando gli ingredienti sono di prima qualità, il risultato è assicurato.

Che altri posso aggiungere se non: GRAZIE BABBI?

Ah sì...la ricetta ☐



## Bicchierini crumble al pistacchio e fichi caramellati

Ingredienti per 8 bicchierini piccoli

Porzioni 8 PERSONE

Tempo di preparazione 90 MINUTI

Tempo di cottura 30 MINUTI

Tempo Passivo 6 ORE

### Ingredienti

per la base di crumble

- 75 g farina di sorgo
- 30 g farina di riso
- 2 cucchiaini pistacchi in farina
- 50 g burro a pezzetti
- 30 g zucchero

- 30 g crema spalmabile al pistacchio BABBI
- 1 cucchiaino scarso di acqua
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino estratto di vaniglia
- $\frac{1}{16}$  cucchiaino di bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{8}$  cucchiaino sale

per la crema

- 400 g ricotta già ben asciutta (peso netto)
- 90 g crema spalmabile al pistacchio BABBI
- 55 g zucchero
- 1 cucchiaio pistacchi in farina

per completare

- q.b. fichi caramellati BABBI
- misto spezie (cannella, chiodi di garofano, anice stellato, noce moscata, zenzero)

per decorare

- q.b. pistacchi non salati in granella

## Istruzioni

Preparare la pasta frolla del crumble

1. Riunire insieme farine, zucchero, bicarbonato e sale nella ciotola del mixer e mescolare con la frusta K.
2. Aggiungere il burro a pezzetti, lo spalmabile al pistacchio, l'acqua e la vaniglia e lavorare il tutto fino a che gli ingredienti sono ben amalgamati e si forma una pasta liscia e morbida.
3. Trasferire la pasta in uno stampo tondo da 18 cm leggermente imburrato (o in 3 stampini da 10 cm) e distribuirla uniformemente su tutto il fondo, livellando la superficie.
4. Mettere della pellicola a contatto con la frolla e riporre lo stampo in frigo per almeno 2 ore, ma preferibilmente una nottata (o anche fino a 3 giorni).
5. Rimuovere la pellicola dallo stampo con la frolla e cuocere il guscio di pasta in forno caldo 175°C per circa 25 minuti.
6. Verificare dopo 15 minuti se la pasta si è gonfiata e, nel caso, usare il dorso di una forchetta per abbassarla delicatamente.

7. Continuare la cottura fino a che il guscio è di un bel colore bruno dorato intenso.
8. Sfornare e lasciar raffreddare la frolla nello stampo, su una griglia.
9. Mentre il guscio di pasta cuoce

#### Preparare la crema e il topping di fichi

1. In una ciotola riunire la ricotta (lasciata asciugare bene su carta assorbente da cucina per diverse ore), lo spalmabile al pistacchio, la farina di pistacchi e lo zucchero.
2. Mescolare grossolanamente con un cucchiaio quindi lavorare con le fruste elettriche per qualche minuto, fino ad avere una crema liscia e vellutata.
3. Riporre la crema in frigo, coperta da pellicola, fino al momento dell'uso.
4. Tagliare grossolanamente i fichi caramellati, riunirli in una ciotolina insieme a parte del loro sciroppo e profumare con una punta di cucchiaino di misto spezie; tenere da parte.

#### Comporre i bicchierini

1. Sbriciolare la frolla non troppo finemente e distribuirne una metà sul fondo degli 8 bicchierini.
2. Con l'aiuto di un sac à poche, distribuire metà della crema di ricotta e pistacchi tra i bicchierini, sullo strato di crumble.
3. Coprire lo strato di crema con il resto del crumble, quindi distribuire sulle briciole la crema rimasta.
4. Completare con i fichi caramellati a pezzetti, un po' del loro sciroppo e decorare con la granella di pistacchi.
5. Riporre in frigo per almeno un paio d'ore prima di servire.



Con questa ricetta partecipo al contest Babbi Dolci Freschi di iFood, in collaborazione con Babbi!

**BABBI**

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



#ILOVEBABBI #IFOODBABBI

GIUGNO - LUGLIO 2016

**iFood**

INFINITO AMORE PER IL CIBO

Un

abbraccio a tutti, alla prossima...