

## Idee regalo di PASQUA...dolci dolci

Inviato da DonnaFree  
sabato 16 febbraio 2008  
Ultimo aggiornamento mercoledì 03 marzo 2010

Queste le puoi assaggiare!!!

Eccoci arrivati in primavera!!! La stagione che ci porta dritti dritti alla Santa Pasqua. In casa riceveremo parenti ed amici per festeggiare insieme. Che cosa possiamo offrirgli alla fine di una bella cena, o per un aperitivo, un the, se non dei fantastici dolci morbidi al cioccolato fondente, che sanno di buono e di unico cioccolato? Oppure delle fragranti paste di mandorla siciliane che emanano il profumo della primavera siciliana e dei suoi mandorli in fiore? Se siete in cerca di idee regalo da fare ad amici e parenti, o avete voglia di assaggiare questi fantastici dolcetti, avete trovato il sito giusto! Regalate alle persone più care, o regalate a voi stessi, una bella scatola di dolci tipici siciliani di Marisol! Guardate questi dolci al cioccolato, ricoperti di finissimo cioccolato. Sono decorati con pistacchi di Bronte o nocciole dell'Etna... ingrandite la foto e...assaggiateli! Sono dolci e fragranti e profumano di Sicilia. Dentro ci troverete il sole e gli odori della mia terra! [Clicca sull'immagine per ingrandirla](#)

[Clicca qui per sapere come averli direttamente a casa tua](#)

Contatti

e\_mail: [donnafree2007@gmail.com](mailto:donnafree2007@gmail.com)

Non vi sembra una bella idea regalo, quella di far recapitare a casa di un vostro caro amico o parente una bella scatola di dolci al cioccolato fatte in casa, preparate con tutte le cure che questo dolce merita? E perchè no...farne arrivare una bella scatola, a casa vostra? Io sono sicura che vi meritate il piacere di gustare una delizia simile. Sono fatte esclusivamente con cioccolato e cacao tra i più fini che esistano in commercio, zucchero di prima qualità e farina, latte freschissimo, miele dell'Etna, burro di ottima qualità, cannella e pistacchi di bronte come decorazione finale esterna o nocciole dell'Etna, ammoniacca e nient'altro!

Chi sono

Mi chiamo Maria (DonnaFree), sono siciliana e ho 43 anni. Discendo, da tre generazioni, da una famiglia di chef, che mi ha trasmesso l'amore per la cucina. La mia passione sin da piccola è sempre stata quella di preparare dolci tipici siciliani. Crescendo ho continuato a prepararne tanti solo per parenti ed amici. Così, per tutte le ricorrenze come: compleanni, festa della mamma, festa del papà, Natale, Pasqua, S. Valentino... o quando sono in cerca dell'idea regalo giusta, da fare ad un amico magari proprio quello che vive lontano dall'amata Sicilia, chiamano me, pregandomi di preparare per loro, i dolci che preparo esclusivamente in casa, nella massima igiene e in un ambiente oserei dire, sterile!

Vi chiederete come mai i miei amici e parenti, preferiscono i miei dolci, fatti in casa, visto che la Sicilia è piena di pasticcerie dove preparano ogni ben di Dio.

La risposta è semplice. Loro sanno che quando compro le materie prime per preparare i miei dolci tipici di Sicilia, io scelgo con cura ciascun prodotto, stando attenta che sia quello coltivato nella regione che lo produce meglio. Ovvio che spendo di più, rispetto ad un prodotto acquistato al supermercato, ma credetemi chi ci guadagna è il palato, perchè il sapore di un buon dolce, permane piacevolmente a lungo in bocca, non lascia retrogusto e difficilmente si resiste a non assaggiarne un altro. Solo un consumatore attento, riesce a gradire appieno un simile prodotto.

Così, mi sono chiesta...perchè non far assaggiare i miei dolci tipici anche ad altre persone?

Ecco le paste di nocciola

Un particolare delle mie creature le paste di mandorla

Ecco le paste al mandarino

Pasta di mandorla ricoperta di cioccolato

Paste al pistacchio

pastine di mandorla con ciliegine  
biscotti morbidi al cioccolato ricoperti di cioccolato

Le paste di mandorla sono conosciute e famose in tutto mondo.

Inoltre, preparo le paste di mandorla al gusto di agrumi di Sicilia, paste di nocciola, paste di pistacchio e biscotti morbidi al cioccolato. Le mandorle che compro per i miei dolci, sono quelle di Avola, famose agli esperti, per il loro sapore dolce e la loro forma a cuore. Le nocciole, provengono dai nocciolieti dell'Etna, il cui terreno vulcanico, conferisce loro un sapore unico. Il pistacchio, ovviamente è quello verdissimo di Bronte che non ha paragoni con quello turco o iraniano, che costa molto meno ma è giallo e senza sapore. Il cioccolato e il cacao che uso per copertura e l'interno dei biscotti morbidi e la copertura delle paste di mandorla, è finissimo e di pregiata qualità, ve ne accorgete del sapore che vi lascerà in bocca. Come preparo le mie paste.

Innanzitutto, compro sempre i frutti sgusciati ma interi, perchè non mi fido delle varie farine, (dove si possono mischiare altri tipi di frutto). Li frullo con il mio macinino, aggiungo zucchero e albume d'uovo freschissimo, di prima qualità, l'aroma naturale di agrumi (nelle paste di mandorla, per chi lo preferisce) e nient'altro. Impasto il tutto, do loro la forma e inforno. Quando sono freddi, dò una bella spolverata di zucchero a velo oppure li ricopro di cioccolato extrafine e li impacchetto nelle tradizionali bustine e scatole di prodotti tipici siciliani. Si conservano fragranti e profumate di Sicilia, per diverse settimane. Lo stesso vale per i biscotti morbidi al cioccolato. Anch'essi vengono confezionati nelle apposite bustine, tipo quelle che vedete nella foto sotto e messi nelle scatole di dolci tipici siciliani.

...eccole, le paste di mandorla messe in bustina una per una e in una scatola di dolci tipici siciliani. Questa che vedete in foto, è la scatola da un chilo. In ogni scatola andranno circa 25/30 paste di mandorla. Il peso di ciascuna si aggira sui 30/40 g . Le sue dimensioni sono più meno di 6 cm x 5. L'altezza si aggira a circa 2 cm. Questi dati li metto per rendere l'idea, è ovvio che essendo fatti a mano, possono risultare leggermente più grandi o più piccoli.

Vuoi visitare il mio nuovo sito di dolciregali?

[www.dolciregali.eu](http://www.dolciregali.eu)

Preparo tanti altri tipi di dolci tipici siciliani, vieni a vederli.