

Dolci per festeggiare la mamma: cinque idee per voi!

Oggi vi voglio presentare cinque idee di "dolci per festeggiare la mamma" nella sua festa, idee semplici ma d'effetto e tanto golose!

Nonostante il tempo voli in questo strano periodo della nostra vita, nonostante la quarantena ci faccia perdere il senso del tempo e dello spazio, ecco che arrivo io a ricordarvi che fra pochi giorni sarà la festa della mamma, ed è giusto pensare a qualche dolcetto goloso per poterla festeggiare come si deve. Sì, lo so, non ci si potrà ancora trovare per questo tipo di festeggiamenti, ma un pensiero per chi ci ha dato la vita forse è giusto riservarlo...

Voglio quindi provare a regalarvi una piccolissima raccolta di cinque idee di dolci e dolcetti assolutamente perfetti per dire grazie ad una delle persone più importanti della nostra vita...idee come sempre facilissime da realizzare, belle da vedere e buone da gustare.

Siete pronti?!

La prima torta che vi voglio mostrare, è questa alla ricotta e mirtilli, una delle torte più buone mai realizzate.

Facile da fare, e molto scenografica; è possibile utilizzare,

se non avete i mirtilli in casa, anche pezzetti di fragole o altri frutti di bosco...oppure anche omettere la frutta ed aggiungere alla ricotta delle scagliette di cioccolato: largo alla fantasia!

[Torta alla crema di ricotta e mirtilli](#)

E che dire di queste mini-cupcake?

Sono così piccine e deliziose... io le ho realizzate col tè matcha nella crema, ma se non l'avete basterà creare una semplice crema al formaggio, magari aromatizzata alla vaniglia, o anche con un goccio di rum, o ancora di Alchermes...largo alla fantasia, anche stavolta!

[Mini cupcake al tè matcha e fragole](#)

Questa chiffon cake è scenografica e sicuramente stupirà tutti quando verrà portata in tavola...si mangia prima con gli occhi, ed è super soffice e golosa.

Io l'ho guarnita con una crema e delle fragole fresche, ma voi potete utilizzare qualsiasi tipo di frutta a disposizione, basterà come sempre un tocco di creatività e fantasia: voilà, il dolce è servito!

[Chiffon cake al limone, crema e fragole](#)

Poi, se volete fare davvero il botto, beh...nulla di meglio che realizzare queste piccole pavlove (amo le monoporzioni, lo so, che ci posso fare!!!) super scenografiche, golose e coloratissime.

La vostra mamma resterà senza fiato...parola!

[Pavlova alla crema e frutti rossi](#)

E per finire, vi lascio l'idea per dei dolcetti facilissimi da fare, a prova di bimbo...infatti potete realizzarli insieme ai vostri piccoli di casa, sono deliziosi e dalla preparazione super veloce!

Pochissimi ingredienti serviranno, ed anche qui, se non avete i cranberries, basterà usare dell'uvetta sultanina morbida...o ancora qualche frutto essiccato a piccole bacche o dadini: evviva la fantasia!

[Crocantini di quinoa soffiata, cioccolato e cranberries](#)

Che dire? Di idee nel blog ce ne sono davvero tante: in questi anni ho realizzato di tutto e di più, e qui ho voluto proprio lasciarvi qualche piccolo spunto.

Ad esempio sono bellini anche i [cestini](#) di qualche giorno fa...
O ancora questa [mug cake](#), se si vuole festeggiare velocemente la mamma, magari con una colazione sprint e golosa...

O se preferite una crostata...guardate che tripudio di bellezza e golosità questa [crostata](#) gioiosa della mia amica Miria!

Spero di avervi dato qualche idea simpatica e fattibile; vi mando il mio abbraccio e vi dò appuntamento alla prossima, con nuove idee pasticciere tutte da scoprire e gustare!

A presto

Simona