



**MISURA**<sup>®</sup>



**Rivoluzione liquida:  
quaderno di ricette.**

Scopri la dolcezza, goccia dopo goccia.

# Indice



Tiramisù .....	pag. 03
Cheesecake con fragole.....	pag. 05
Cookies con scaglie di cioccolato.....	pag. 07
Cupcakes ai mirtilli.....	pag. 09
Pancakes.....	pag. 11
Sponge cake al cioccolato .....	pag. 13
Cookies cioccolato e nocciole.....	pag. 15
Mini crostatine alla crema .....	pag. 17
Muffin alla banana.....	pag. 19
Brownies .....	pag. 21
Coffee frappè.....	pag. 23
Espresso Martini .....	pag. 25
Overnight oats al caffè.....	pag. 27
Coffee smoothie bowl.....	pag. 29
Dalgona iced coffee .....	pag. 31





# Tiramisù



30'



FACILE

## TIRAMISÙ

## Ingredienti



## Per 4 mini porzioni

250 g

mascarpone

2

tuorli

2 cucchiaini

di Misura® Sugarly Liquido

1

albume d'uovo

3

tazzine di caffè

8

biscotti savoiardi

2 cucchiari

cacao amaro

## Preparazione

1

In una ciotola, lavora il mascarpone con una spatola fino a renderlo cremoso. In un'altra unisci i tuorli e **Misura® Sugarly Liquido**, e lavora energicamente con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema morbida.

2

Versa questo composto nel mascarpone e amalgama il tutto in maniera omogenea. Monta l'albume a neve e incorporalo delicatamente dal basso verso l'alto alla crema.

3

Versa un po' di crema al mascarpone alla base dei bicchieri, taglia i savoiardi a metà e passali velocemente uno per uno nel caffè. Fai un primo strato di tiramisù e successivamente un secondo strato.

4

Lascia riposare il tiramisù in frigorifero per almeno 4 ore e servi con una spolverata di cacao amaro.

## Sweet Tips

Per una crema leggera e dolce come lo zucchero, aggiungi Misura® Liquido Sugarly ai tuorli e monta con la frusta: risultato top!



## Cheesecake con fragole

🕒 40' | ●●○ MEDIO

## CHEESECAKE CON FRAGOLE

## Ingredienti



## Per una tortiera da 18 cm

**150 g**

frollini al cacao

**75 g**

burro

**9 g**

gelatina in fogli

**300 g**

formaggio spalmabile

**La punta di 1 cucchiaino**  
di Misura® Sugarly Liquido**1 cucchiaino**  
estratto di vaniglia**30 ml**

latte

**100 ml**

panna

**120 g**

fragole

## Preparazione

1

Trita i frollini al cacao in un mixer, poi aggiungi il burro fuso. Con il composto, fai uno strato sul fondo di una tortiera a cerniera rivestita con la carta da forno, pressando bene in modo che sia omogeneo e compatto. Fai riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2

Immergi i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti. Poi fai scaldare il latte in un pentolino e sciogli la gelatina.

3

**Per la crema:** versa il formaggio spalmabile nella planetaria (oppure in una ciotola) e lavora con la frusta. Aggiungi **Misura® Sugarly Liquido**, l'estratto di vaniglia, e il latte con la gelatina sciolta. Amalgama tutto in modo omogeneo, infine incorpora la panna.

4

Versa la crema nella tortiera, e lascia riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Servi la cheesecake dopo averla decorata con le fragole fresche.

## Sweet Tips

Il segreto per una cheesecake irresistibile? Aggiungi Misura® Sugarly Liquido al formaggio spalmabile e mescola.



## Cookies con pezzi di cioccolato

 20' |    **FACILE**

## COOKIES CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO

## Ingredienti



## Per circa 10 cookies

**120 g**

farina tipo "00"

**4 g**

bicarbonato di sodio

**1 cucchiaino**

di Misura® Sugarly Liquido

**1**

uovo

**70 g**

burro

**q.b.**

pezzi di cioccolato

## Preparazione

**1**

Fai sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso, e poi lascia raffreddare.

**2**

In una ciotola, mescola l'uovo e aggiungi **Misura® Sugarly Liquido**. Lavora con una frusta a mano e poi aggiungi a filo il burro fuso.

**3**

Per finire, incorpora la farina, il bicarbonato e i pezzi di cioccolato, mescola con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto dalla consistenza appiccicosa.

**4**

Forma delle palline e distribuiscile su una teglia rivestita con carta da forno, distanziandole un po' l'una dall'altra.

**5**

Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 14 minuti, in modalità statica.

## Sweet Tips

Mescola l'uovo con Misura® Sugarly Liquido prima di aggiungere il burro: il trucco per un impasto omogeneo!



## Cupcakes ai mirtilli



30'



MEDIO

## CUPCAKES AI MIRTILLI

## Ingredienti



## Per circa 12 cupcakes

140 g burro

2 uova

180 g  
farina tipo "00"12 g  
lievito per dolci1 cucchiaino  
di Misura® Sugarly Liquido120 ml  
latte o bevanda vegetale  
non zuccherata1 cucchiaino  
estratto di vaniglia

120 g mirtilli

q.b. panna da montare

1 cucchiaino  
confettura mirtilli

## Preparazione

- 1 Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi lavoralo in una ciotola insieme a **Misura® Sugarly Liquido**; aggiungi le uova e il latte, e mescola con una frusta elettrica.
- 2 Aggiungi la farina e il lievito setacciati e continua a mescolare per evitare che si formino dei grumi. Infine incorpora una parte dei mirtilli.
- 3 Riempi i pirottini per 2/3 con l'impasto preparato e cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 18 minuti. Lascia raffreddare completamente.
- 4 Monta la panna insieme al cucchiaino di confettura, trasferisci in una sac à poche e decora i cupcakes con la crema e qualche mirtillo fresco.

## Sweet Tips

Unisci burro, Misura® Sugarly Liquido, uova e latte per una base soffice e dolce al punto giusto: il segreto dei cupcakes perfetti!



# Pancakes



20'



FACILE

## PANCAKES

# Ingredienti



## Per circa 20 pancakes

**200 g**

farina tipo "00"

**250 ml**

latte

**La punta di 1 cucchiaino**  
di Misura® Sugarly Liquido

**2**

uova

**30 ml**

olio di semi

**10 g**

lievito per dolci

# Preparazione

- 1 In una ciotola unisci i tuorli, l'olio, il latte e **Misura® Sugarly Liquido**, lavora con una frusta a mano. Aggiungi poi la farina e il lievito setacciati, e mescola fino ad ottenere una pastella.
- 2 Solo alla fine, incorpora alla pastella gli albumi montati a neve ferma, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- 3 Per cuocere i pancakes, versa un mestolo di pastella per volta in una padella antiaderente ben calda, e quando cominciano a formarsi in superficie delle bollicine gira il pancakes e cuoci l'altro lato.
- 4 Servi a piacere con miele e frutta fresca o secca.

## Sweet Tips

Per pancakes soffici, unisci tuorli, latte, olio e Misura® Sugarly Liquido: la base perfetta per una pastella leggera!



## Sponge cake al cioccolato

🕒 20' | ● ○ ○ **FACILE**

## SPONGE CAKE AL CIOCCOLATO

## Ingredienti



## Per una tortiera da 18 cm

**150 g**

burro

**2**

uova

**1 cucchiaino e mezzo**

di Misura® Stevia Liquido

**150 g**

farina tipo "00"

**25 g**

cacao amaro

**8 g**

lievito per dolci

**120 ml**

latte

## Preparazione

- 1 Versa nella planetaria il burro a temperatura ambiente, **Misura® Stevia Liquido**, i tuorli e mescola con la frusta a bassa velocità.
- 2 In un'altra ciotola setaccia bene la farina, il lievito, il cacao e poi aggiungili un po' per volta nella planetaria. Unisci infine anche il latte.
- 3 A parte, monta gli albumi a neve ferma e incorporali delicatamente al composto ottenuto precedentemente, mescolando dal basso verso l'alto.
- 4 Versa il tutto in una tortiera rivestita con carta da forno e cuoci a 180° C per 28 minuti circa, in modalità statica. Fai la prova dello stecchino e lascia raffreddare completamente prima di servire.

## Sweet Tips

Per una torta super soffice, monta il burro con Misura® Stevia Liquido e aggiungi gli albumi a neve alla fine: il segreto della leggerezza!



## Cookies cioccolato e nocciole



20'



FACILE

## COOKIES CIOCCOLATO E NOCCIOLE

## Ingredienti



## Per circa 10 cookies

**110 g**

farina tipo "00"

**20 g**

cacao amaro

**1 cucchiaino**

di Misura® Stevia Liquido

**3 g**

bicarbonato di sodio

**1**

uovo

**90 g**

burro

**40 g**

nocciole

## Preparazione

1

Fai sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso e lascia raffreddare.

2

In una ciotola, lavora l'uovo e **Misura® Stevia Liquido**, mescola delicatamente con una frusta a mano e poi aggiungi a filo il burro fuso. Incorpora la farina e il cacao setacciati, il bicarbonato e le nocciole tritate. Mescola con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto dalla consistenza appiccicosa.

3

Forma delle palline e distribuiscile su una teglia rivestita con carta da forno, poi cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti, in modalità statica. Lascia raffreddare i biscotti prima di servirli.

## Sweet Tips

Mescola l'uovo con Misura® Stevia Liquido prima di aggiungere il burro fuso: dolcezza e consistenza assicurate!



## Mini crostatine alla crema



45'



DIFFICILE

## MINI CROSTATINE ALLA CREMA

## Ingredienti



**Per 4 stampi da 10 cm**

**PER LA FROLLA:**

**180 g** burro

**2** tuorli

**1 cucchiaino**

di Misura® Stevia Liquido

**320 g** farina tipo "00"

**PER LA CREMA:**

**50 g** amido di mais

**250 g** latte

**q.b.** estratto di vaniglia

**Mezzo cucchiaino**

di Misura® Stevia Liquido

**PER DECORARE:**

**150 g** lamponi

**q.b.** granella di pistacchio

## Preparazione

**1**

**Per la pasta frolla:** versa la farina nella planetaria, poi incorpora il burro tagliato a cubetti, infine aggiungi i tuorli leggermente sbattuti con **Misura® Stevia Liquido**.

**2**

Amalgama velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Forma un panetto e avvolgilo nella pellicola, poi lascia a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

**3**

Con il mattarello, lavora il panetto e forma una sfoglia dello spessore di 4 mm circa. Con un coppapasta ritaglia 4 cerchi di 10 cm e rivesti le formine. Bucherella la base e metti in forno preriscaldato a 170° per 35 minuti.

**4**

**Per la crema:** in un pentolino versa l'amido di mais, poi aggiungi poco per volta il latte e mescola delicatamente per evitare che si formino dei grumi.

**5**

Metti il pentolino sul fuoco, aggiungi l'estratto di vaniglia e continua a mescolare fino a quando il composto inizia ad addensarsi.

**6**

Spegni il fuoco e aggiungi **Misura® Stevia Liquido** alla crema. Mescola e versa nel guscio di frolla delle crostatine. Lascia raffreddare e poi decora con lamponi e granella di pistacchio.



## Muffin alla banana



25'



FACILE

## MUFFIN ALLA BANANA

## Ingredienti



## Per 6 muffin

**180 g**

farina tipo "00"

**8 g**

lievito per dolci

**1 cucchiaino**

di Misura® Stevia Liquido

**2**

banane

**1**

uovo

**140 ml**latte o bevanda vegetale  
non zuccherata**40 ml**

olio di semi

**6 cucchiaini**

burro di arachidi

## Preparazione

- 1 Versa in una ciotola la farina e il lievito setacciati insieme.
- 2 In un'altra ciotola schiaccia la banana, aggiungi l'uovo, l'olio, **Misura® Stevia Liquido** e la bevanda vegetale. Lavora energicamente con una frusta a mano.
- 3 Versa gli ingredienti liquidi nella ciotola con gli ingredienti in polvere. Mescola molto velocemente con una frusta a mano, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Riempi fino a metà ogni pirottino con l'impasto, aggiungi al centro un cucchiaino di burro d'arachidi, copri con altro impasto e aggiungi una fettina di banana per decorare. Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti circa.

## Sweet Tips

Aggiungi Misura® Stevia Liquido alla banana schiacciata per un impasto soffice e naturalmente dolce!



# Brownies



30'



MEDIO

## BROWNIES

## Ingredienti



**Per una tortiera quadrata  
21 x 21 cm**

**200 g**  
cioccolato fondente

**180 g**  
burro

**2 cucchiaini e mezzo**  
di Misura® Stevia Liquido

**3**  
uova

**130 g**  
farina tipo "00"

**30 g**  
cacao amaro

**3 g**  
lievito per dolci

**un pizzico**  
di sale

## Preparazione

- 1** In una ciotola, fai sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, poi aggiungi il burro a pezzettini, amalgama e lascia raffreddare.
- 2** In un'altra ciotola unisci **Misura® Stevia Liquido** alle uova e mescola bene, versa poi anche il composto al cioccolato e lavora in modo omogeneo con una frusta.
- 3** Infine incorpora la farina e il cacao setacciati, il lievito e un pizzico di sale.
- 4** Versa il tutto in una tortiera quadrata rivestita con carta da forno, livella con una spatola e cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.
- 5** Lascia raffreddare e taglia i tuoi brownies a quadrotti.

## Sweet Tips

Dolcifica al meglio: aggiungi Misura® Liquido Stevia alle uova all'inizio per una base uniforme e perfetta!



## Coffee frappè

🕒 20' | ● ○ ○ **FACILE**

COFFEE FRAPPÈ

## Ingredienti



### Per un bicchiere

#### 120 ml

latte o bevanda vegetale  
non zuccherata

#### 1 cucchiaino

caffè solubile

#### La punta di 1 cucchiaino

di Misura® Sostitutivo dello  
Zucchero di Canna Liquido

#### 1 cucchiaino raso

cacao amaro

#### 5-6

cubetti di ghiaccio

#### q.b.

panna montata

#### q.b.

cacao amaro

## Preparazione

1

Versa il latte in un bicchiere, aggiungi **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido**, il caffè solubile e il cucchiaino di cacao amaro.

2

Con un frullino montalatte, fai schiumare fino ad ottenere una consistenza spumosa.

3

Per concludere, aggiungi il ghiaccio e servi con la panna montata e una spolverata di cacao.

4

Per un frappè ancora più gustoso, se vuoi aggiungi un po' di granella di nocciole!

## Sweet Tips

Aggiungi Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido al latte prima di montarlo: il dolcificante si distribuirà perfettamente con la schiuma!



## Espresso Martini

🕒 15' | ● ○ ○ **FACILE**

## ESPRESSO MARTINI

## Ingredienti



## Per una coppa Martini

**50 ml**  
vodka

**20 ml**  
liquore al caffè

**La punta di 1 cucchiaino**  
di Misura® Sostitutivo dello  
Zucchero di Canna Liquido

**1 tazza**  
caffè

**6**  
cubetti di ghiaccio

**q.b.**  
chicchi di caffè per decorare

## Preparazione

- 1 Per prima cosa, raffredda il bicchiere con tre cubetti di ghiaccio.
- 2 Nel frattempo versa in uno shaker la vodka, il liquore al caffè, il caffè a temperatura ambiente, **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido** e il resto del ghiaccio.
- 3 Agita in modo energico per circa dieci secondi, poi elimina il ghiaccio e filtra il drink nel bicchiere con un colino.
- 4 Guarnisci con dei chicchi di caffè.

## Sweet Tips

Dolcezza perfetta? Aggiungi Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido nello shaker: si mescoleranno alla perfezione con gli altri ingredienti!



## Overnight oats al caffè

🕒 30' | ●●○ MEDIO

## OVERNIGHT OATS AL CAFFÈ

## Ingredienti



## Per una mini cocotte

**50 g**

fiocchi di avena

**50 ml**latte o bevanda vegetale  
non zuccherata**La punta di 1 cucchiaino**di Misura® Sostitutivo dello  
Zucchero di Canna Liquido**1 cucchiaino**

semi di chia

**1 cucchiaino**

cacao amaro

**Mezza tazzina**

caffè espresso

**1 cucchiaino**

riso soffiato

**20 g**

cioccolato fondente

## Preparazione

1

Unisci in una ciotola i fiocchi d'avena, i semi di chia, il cacao, il latte e aggiungi **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido**, mescola e lascia riposare.

2

In un'altra ciotola lavora lo yogurt, **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido** e mezza tazzina di caffè.

3

In una mini cocotte versa un primo strato con il composto di fiocchi d'avena, e un secondo strato con la crema allo yogurt.

4

A parte, fai sciogliere il cioccolato a bagnomaria e poi unisci il riso soffiato. Versa il composto come ultimo strato nella cocotte e lascia riposare in frigorifero per tutta la notte.

5

Per un effetto più scenografico utilizza una ciotolina in vetro che mostri tutti gli strati!

## Sweet Tips

Dolcifica ogni strato al meglio: 1 goccia di Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido nei fiocchi d'avena e 3 nello yogurt.



## Coffee smoothie bowl



15'



FACILE

## COFFEE SMOOTHIE BOWL

## Ingredienti



1

In una ciotola, versa lo yogurt greco e il caffè ancora caldo, aggiungi **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido** e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.

2

Traferisci il composto nella tua bowl preferita e completa con la banana tagliata a rondelle e la granola.

3

Decora con un topping di burro d'arachidi e semi di papavero.

## Per una bowl

120 g

yogurt greco

1 tazzina

caffè espresso

La punta di 1 cucchiaino

di Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido

1/2

banana

q.b.

semi di papavero

15 g

granola

1 cucchiaino

burro di arachidi

## Sweet Tips

Dolcezza al top?  
Mescola Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido nello yogurt e caffè caldo per una base cremosa e uniforme!



## Dalgona iced coffee



20'



FACILE

DALGONA ICED COFFEE

# Ingredienti



1

Versa in un bicchiere il caffè solubile, l'acqua fredda e aggiungi **Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido.**

2

Frulla con un montalatte fino ad ottenere un composto spumoso.

3

In un altro bicchiere metti i cubetti di ghiaccio al caffè, versa il latte o la tua bevanda vegetale preferita e infine termina con la spuma al caffè.

## Per 2 bicchieri

**30 g**

caffè solubile

**18 ml**

acqua fredda

**La punta di 1 cucchiaino**

di Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido

**12**

cubetti di ghiaccio al caffè

**600 ml**

latte o bevanda vegetale non zuccherata

## Sweet Tips

Per una schiuma ottimale, frulla caffè solubile, acqua fredda e 3 gocce di Misura® Sostitutivo dello Zucchero di Canna Liquido!