



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001052**

**Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 13:17**

**da GIUSEPPINA RUSSO**

## **Cake leggero al grano e nocciola tostata**

Invece della tradizionale pastiera ho voluto sperimentare in grano cotto Chirico con amido gelificato in questo cake leggero con un tocco di croccantezza della nocciola tostata.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Farina debole 150 g  
Cacao amaro 25 g  
Lievito per dolci n.1 cucchiaino  
Zucchero di canna 100 g  
Grano Chirico 150 g  
Latte 100 g  
Albumi n. 3  
Nocciole tritate 25 g

### **Preparazione**

Unire in una ciotola la farina, il cacao, il lievito e lo zucchero di canna e mescolare bene.  
Lavare il grano, asciugare e aggiungerlo al composto secco, versare il latte e mischiare bene.  
Montare a neve ferma gli albumi e aggiungere 1/3 al composto mescolando dal basso verso l'alto e poi unire il resto.  
Versare il composto in uno stampo antiaderente per cake, spolverare con le nocciole e infornare prima a 170°C per 10 minuti, poi abbassare a 160°C per 30 minuti.  
Fare la prova stecchino e in caso prolungare la cottura per 5 minuti.