



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000249**

**Registrata in data 17 Feb 2016 alle ore 11:15**

**da ANNAMARIA CHIRICO**

## CHEESECAKE LIGHT

cheesecakelight Grano Chirico

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per il ripieno:

210 g di grano cotto Chirico

200 g di robiola

100 g di panna liquida

4 uova intere (da separare)

150 di zucchero

80 g di farina

la scorza di un limone

0.5 g di vanillina

Per la base:

145 g di farina di biscotto

40 g di burro caldo

Per decorare:

frutta fresca e panna montata o marmellata

Usare uno stampo a cerniera da 22 cm

### Preparazione

Preparare la base mescolando la farina di biscotto con il burro caldo.

Stendere il composto sulla base dello stampo e riporre in frigo.

Montare gli albumi a neve e successivamente aggiungere lo zucchero, la farina, la scorza di limone e la vanillina.

A parte amalgamare i tuorli con la robiola, la panna ed il grano cotto Chirico.

Unire i due composti e versare il ripieno nello stampo.

Infornare in forno preriscaldato a 180° per 60 minuti.

Lasciare raffreddare e decorare con frutta fresca e panna montata oppure con della marmellata.

### Vino consigliato

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, aromatica, fresca.