



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000782

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 22:45

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico- Racconti di grano presenta CAPRESE FONDENTE

Racconti di grano presenta... Caprese fondente!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti:

- 210 g di grano cotto Chirico
- 125 g di cioccolato fondente
- 125 g di mandorle tritate
- 150 g di zucchero
- 50 g di margarina
- n. 3 uova intere (da separare)
- 8 g di lievito in polvere
- 50 ml di latte

Preparazione

1. Tritare le mandorle finemente.
2. Tritare il cioccolato finemente.
3. Miscelare lo zucchero con i tuorli d' uovo, aggiungere la margarina, il grano cotto Chirico con le mandorle ed il cioccolato tritati.
4. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto.
5. Incorporare gli albumi precedentemente montati a neve.
6. Versare il contenuto nello stampo.
7. Infornare a 150° per 60 minuti.
8. Servire con topping di cioccolato liquido.

Vino consigliato

Barolo Chinato Terre da Vino