



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000787

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 23:36

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico_Racconti di grano presenta DELIZIA AL LIMONE

Chirico - Racconti di grano presenta... delizia al limone!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 12 persone

Ingredienti per il ripieno:

360 g di grano cotto Chirico

425 g di panna montata

La scorza di n. 2 limoni

n. 1 bicchierino di limoncello

30 g di zucchero a velo

425 g di crema pasticcera

n. 5 Tuorli

180 g di zucchero

65 g di farina

625 ml di latte

Ingredienti per dischetti di Pan di Spagna:

n. 4 uova intere

n. 3 tuorli

140 g di zucchero

140 g di farina

16 g di lievito in polvere

40 ml di acqua

La scorza grattugiata di un limone

Preparazione

1. Preparare i dischetti di pan di Spagna: montare le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata, la scorza di limone grattugiata e il lievito sciolto nell' acqua. Versare il composto su una leccarda ricoperta di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Fare raffreddare e tagliare 24 dischetti nella dimensione e forma del vasetto scelto per servire il dolce.

2. Preparare il ripieno: amalgamare la crema pasticcera e il grano cotto Chirico, aggiungere la panna montata precedentemente zuccherata e completare con la grattugiata della scorza di un limone e il limoncello.

3. Preparare la monoporzione: riempire il vasetto alternando un dischetto di pan di Spagna e uno strato di ripieno per circa 3 volte. Decorare con una grattugiata di limone.

Servire fredda.

Vino consigliato

Picolit Riserva L. Felluga - Privilegio Feudi di San Gregorio - Malvasia Pellegrino