



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000939**

**Registrata in data 09 Gen 2017 alle ore 08:45**

**da GIUSY LOCATI**

## **Dolce veloce al grano cotto e cioccolato bianco**

Ecco un dolcetto veloce da proporre come merenda o dopo una bella cena con grano cotto Chirico, cioccolato bianco ed un pò di aroma. Proviamo? Il grano cotto non è una novità In casa mia c'è sempre stato. Per lo più per fare dolci. E adesso si continua ad utilizzarlo in moltissime preparazioni al posto dei grassi. Questo dolce veloce non ha bisogno di amido: il grano cotto Chirico ricco di amido gelificato è perfetto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

250 g di grano cotto Chirico (Ho scelto questo prodotto che ha l'amido gelificato, perfetto per le mie ricette.)

150 g di latte intero

n. 2 cucchiaini di zucchero

n. 2 cucchiaini di cioccolato bianco in gocce

n. 1 arancia

n. 8 cucchiaini di acqua

n. 8 cucchiaini di zucchero per caramellare l'arancia

qualche seme di anice

### **Preparazione**

Cuocete il grano nel latte intero con zucchero e il succo di ½ arancia per 20 minuti.

A fine cottura alzate la fiamma per addensare.

Unite, a fuoco spento, le gocce di cioccolato bianco. Distribuite il composto ottenuto in 4 ciotoline.

Utilizzate una padella antiaderente. Unite zucchero, acqua, i semini di anice.

Cucinate a fuoco lento fino ad ottenere uno sciroppo.

Tagliate a spicchi la restante metà di arancia. Adagiate gli spicchi nella padella anti aderente senza sovrapporli.

Cucinate gli spicchi di arancia per 3 minuti.

Toglieteli dal fuoco e utilizzateli per guarnire il dolce.

### **Vino consigliato**

Passito di Pantelleria

Collio Piccolit

Brachetto d'Acqui

Moscato d'Asti

Recioto del Soave

Torcolato di Breganze