



Ricetta N. RE001004

Registrata in data 06 Feb 2017 alle ore 08:00

da GABRIELA MIRANDA

## L'alveare delle sorelle GG

Recentemente avevo creato un dolce per utilizzare il miele che mia sorella, aveva portato con una cura e un affetto enorme per me, direttamente dal Brasile. Le ho detto che avrei fatto qualcosa di speciale con il miele che aveva estratto con le sue manine da adolescente durante una delle lezioni che frequenta all' università. E così ho fatto.

Ho creato una "torta crostata" bellissima per lei (e spero a breve di pubblicare la ricetta di questa torta nel mio sito [www.ricettedigabri.it](http://www.ricettedigabri.it))

Ho deciso di chiamare questo dolce L' alveare delle sorelle GG, in omaggio alla nostra amicizia e anche perché questo dolce è una rivisitazione che ho fatto della mia torta ancora inedita.

Adoro i dolci al cucchiaio e questa mia invenzione mi è piaciuta moltissimo, perché come sapore assomiglia molto a due dolci che adoro: la pastiera e il cannolo siciliano.

Se volete farlo ancora più simile al sapore del cannolo, basterà sostituire le gocce di cioccolato con dei canditi.

Le api, si sa, adorano i fiori degli aranci e questo mi ha ispirato per mettere una gelatina al succo di arance sopra il dolce . Il grano Chirico cotto con amido gelificato rende la crema vellutata e piacevole al palato.

Neanche le api resistono al profumo di questo dolce, sono sicura che anche voi adorerete questo abbinamento del grano con arance, ricotta , cioccolato e miele ovviamente!

Perché un nido d'ape senza miele non può esistere ;)

Una cucchiata di Alveare delle sorelle G vi farà volare in cielo dalla felicità!

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

220 g di grano cotto Chirico

250 g di ricotta fresca

75 g di latte

n.1 cucchiaino di miele

n.1 cucchiaio di zucchero

n.3 cucchiari pieni di gocce di cioccolato

La scorza di due arance non trattate

6 g di gelatina in fogli

Gelatina all' arancia:

n.1 cucchiaino di miele

5 g di gelatina in fogli

80 g di succo d'arancia fresco

100 ml di panna da montare

n.1 foglio di millebolle

### Preparazione

Mettere in ammollo nell' acqua fredda la gelatina.

Nel bicchiere del frullatore mettere: ricotta, grano, zucchero, miele e latte.

Frullare il tutto per bene in modo da ottenere una crema densa. Se volete sentire i pezzettini di grano sotto dente potete anche mescolare con una frusta senza frullare.

Aggiungere le gocce di cioccolato e la scorza delle arance e mescolare un attimo.

Strizzare la gelatina e scioglierla nel microonde con mezzo cucchiaino d'acqua.

Versare la gelatina all' interno della crema.

Versare la crema all' interno di due coppe grandi.

Montare la panna.

Sistemare uno strato di panna montata sopra la crema e livellare bene.

Appoggiare sopra un cerchio di foglio millebolle con la parte delle bolle verso la panna. Fare una leggera pressione e porre le coppe in freezer per circa un'ora.

Rimuovere con delicatezza il foglio di millebolle e versare sopra la gelatina, che deve essere tiepidina altrimenti scioglie la panna.

Mettere le coppe in frigo.

Decorare il dolce con delle piccole api fatte di marzapane, lamelle di mandorle e cioccolato fondente.

Per la gelatina: mettere il succo d' arancia, il miele e la gelatina ammollata e strizzata all' interno di un pentolino e sciogliere il tutto sul fuoco per un attimo.