



Ricetta N. RE000057

Registrata in data 27 Nov 2015 alle ore 15:37

da ANNAMARIA CHIRICO

TORTA DI GRANO E CIOCCOLATO

torta morbida e leggera, perfetta per una merenda o prima colazione..

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 6 persone

stampo (ruoto)
diametro 22 cm
altezza bordo 4,5 cm, inclinato

Ripieno:

420 gr di grano cotto chirico
50 ml di latte
mezza bustina di cannella in polvere
la scorza di mezzo limone
2 uova intere 75 gr di zucchero
40 gr di burro
60 gr di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
40 gr di cioccolato fondente
zucchero a velo per decorare

Preparazione

- 1-Versare il grano cotto Chirico in un tegame aggiungendo il latte, la cannella e la scorza di mezzo limone. Cuocere il composto a fuoco lento per circa dieci minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2-Fare raffreddare il composto, togliere la scorza del limone.
- 3-Montare le uova intere con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara, aggiungere il burro ammorbidito, la farina setacciata già mescolata con il lievito, il composto di grano cotto e il cioccolato fondente tagliuzzato con il coltello.
- 4-Amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare il composto nello stampo precedentemente imburrato ed infarinato.
- 5-Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire

Vino consigliato

passito liquoroso dolce naturale.