MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003524 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 19 Gen 2022 alle ore 10:00
da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Roccocò nel DNA

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 10 persone
200 g Farina di mandorle
120 g Zucchero a velo
55 g Fecola di patate
5 g Lievito baking
1/2 Bacca di vaniglia
1 Scorza di 1 limone grattugiata
30 g Pasta di limone
7 g Pisto

Per la mela annurca:
2 Mele annurche tagliate a pezzi
Q.b. Cannella in polvere
30 g Zucchero di canna
1/2 Limone spremuto

Per la maionese:
5 Tuorli d'uova
60 g Cioccolato bianco
100 g Olio vegetale
30 g Limoncello a 70°

Per la glassatura:
Q.b. Cioccolato fondente

Strumenti di cottura
Uno stampo da 26 cm

Preparazione
Passare tutto il composto al cutter.
Per la mela annurca:tenere in una ciotola per almeno 2 ore.
Separatamente fare una maionese, montare 180 gr di bianchi d'uovo con 80 gr di zucchero.
Unire alla maionese di rossi d'uovo ed unire alla massa passata al cutter.
Aggiungere le 2 mele annurche marinate passate in amido di mais molto leggermente.
Infornare per 10 minuti a 180° e successivamente per altri 25/30 minuti a 160°
Facoltativa la glassatura al cioccolato fondente: sciogliere a microonde il cioccolato fondente e versare sulla torta ormai fredda poggiata su una griglia.
Guarnire con frutti di bosco o servire con yogurt magro mischiata con frutta a pezzoni.