



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000783

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 22:58

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico-Racconti di grano presenta CAPRESE BIANCA

Chirico - Racconti di grano presenta... Caprese bianca!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti:

210 g di grano cotto Chirico
125 g di cioccolato bianco
125 g di mandorle tritate
150 g di zucchero
50 g di margarina
n.3 uova intere (da separare)
La scorza di un limone
8 g di lievito in polvere
50 ml di latte

Preparazione

1. Tritare le mandorle finemente
2. Tritare il cioccolato bianco finemente.
3. Miscelare lo zucchero con i tuorli d' uovo, aggiungere la margarina, il grano cotto Chirico con le mandorle ed il cioccolato tritati.
4. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto.
5. Incorporare gli albumi precedentemente montati a neve e la scorza di limone grattugiata.
6. Versare il contenuto nello stampo.
7. Infornare a 150° per 60 minuti.
8. Servire con riccioli di cioccolato bianco.

Vino consigliato

Mel Caggiano - Ala Duca di Salaparuta