



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000251**

**Registrata in data 17 Feb 2016 alle ore 11:45**

**da ANNAMARIA CHIRICO**

## SOLE DI GRANO

Sole di grano Grano Chirico

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 6 persone

ricetta per 12 bicchierini monoporzione  
per il ripieno

250 g di ricotta di Manciano (o vaccina)

200 g di zucchero

420 g di grano cotto Chirico

Per la crema pasticcera:

125 g di latte

30 g di zucchero

10 g di Maizena

1 rosso d' uovo

Grattugiata di Limone

Per i biscotti al burro:

145 g di farina di biscotto

40 g di burro caldo

Per decorare:

canditi al limone

### Preparazione

Preparare la crema pasticcera, versando in un tegame gli ingredienti indicati.

Lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti, finché non si rassodi.

Miscelare la ricotta, il grano cotto Chirico e lo zucchero fino a renderlo un composto omogeneo e pastoso

Aggiungere la crema pasticcera, anche ancora calda ed amalgamare il tutto.

Per i biscotti al burro, miscelare la farina di biscotti con il burro caldo, ed una volta amalgamato, stendere sulla base dei bicchierini.

Riempire i bicchierini

Decorare con i canditi al limone