



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Parrozzo



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora + diverse ore per raffreddare il dolce** Tempo

Attrezzatura : **una frusta, uno stampo per dolci**

### **Ingredienti**

- 200 gr di zucchero
- 150 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di mandorle
- 150 gr di semolino
- 30 gr di burro
- 6 uova
- 1 limone

## **Preparazione Parrozzo**

### **Passo 1.**

Tritate le mandorle.

### **Passo 2.**

Aggiungetevi quindi il semolino e mescolate.

### **Passo 3.**

Montate a neve i bianchi delle uova.

### **Passo 4.**

Mescolate insieme le mandorle, il semolino, i rossi delle uova e lo zucchero.

### **Passo 5.**

Unite i bianchi montati a neve.

### **Passo 6.**

Imburrate ed infarinate lo stampo per torte e fersatevi dentro il composto preparato.

### **Passo 7.**

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

## **Passo 8.**

Una volta cotto, estraete il dolce dallo stampo e posatelo su un piatto di portata.

## **Passo 9.**

Lasciatelo raffreddare per diverse ore.

## **Passo 10.**

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato insieme a panna e burro e spalmatelo prima sulla base e poi, una volta solidificato, sulla parte superiore del dolce.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)