

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>)