



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

Bostrengo (Burlengo) romagnolo



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

3 ora Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, recipiente, teglia**

Ingredienti

- 200 gr di riso integrale
- 150 gr di orzo perlato
- 150 gr di farro
- 150 gr di farina gialla
- 150 gr di farina 00
- 200 gr di cacao amaro in polvere
- 3 uova
- Latte
- 300 gr di pangrattato
- 150 gr di fichi secchi
- 300 gr di uva passa
- 1/2 Kg di pere
- 1/2 Kg di mele
- 200 gr di noci, pinoli e mandorle
- 300 gr di miele
- 150 gr di liquore dolce
- 6 tazzine di caffè
- scorza di un arancio
- scorza di un limone

Preparazione Bostrengo (Burlengo) romagnolo

Passo 1.

Fate cuocere nel latte riso, orzo e fatto per poco più di 45 minuti.

Passo 2.

Ammorbidite il pangrattato nel latte.

Passo 3.

Mescolate le farine con il cacao, aggiungete quindi gli altri ingredienti insieme al pangrattato.

Passo 4.

Amalgamate gli ingredienti e fate cuocere il tutto per 5 minuti a fiamma molto bassa.

Passo 5.

unite all'impasto il riso, l'orzo ed il farro che nel frattempo si saranno cotti.

Passo 6.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 150* per un'oretta, quindi lasciate il dolce a riposare per un'altra ora a forno spento.

Passo 7.

Cospargete con zucchero a velo prima di servire.

Note

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