



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

## Migliaccio ravennate

**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore 30 minuti** Tempo

Attrezzatura: **ciotola, mattarello, teglia**

### **Ingredienti**

- 240 gr di farina
- 120 gr di burro
- un tuorlo d'uovo
- 1 litro di latte
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di mandorle
- 20 gr di cedri canditi
- 100 gr di cioccolato fondente

- 200 gr di miele
- pangrattato
- burro
- scorza di limone grattugiata
- noce moscata

## **Preparazione Migliaccio ravennate**

### **Passo 1.**

Disponente la farina a fontana.

### **Passo 2.**

Mettetevi al centro il burro e lavoratelo insieme alla farina.

### **Passo 3.**

Aggiungete il tuorlo d'uovo, quindi amalgamate bene il tutto.

### **Passo 4.**

Fate riposare in frigo avvolta da pellicola per mezz'ora.

### **Passo 5.**

Tritate le mandorle insieme al cedro ed allo zucchero aggiungendo del latte un po' alla volta.

### **Passo 6.**

Versate il latte restante in una pentola con il cioccolato e la scorza del limone.

### **Passo 7.**

Portate a bollore, quindi fatelo raffreddare un po'.

### **Passo 8.**

Aggiungete il burro ed il pangrattato, quindi proseguite la cottura.

### **Passo 9.**

Stendete la pasta frolla con un mattarello.

### **Passo 10.**

Imburrate una teglia e mettetevi la pasta frolla.

### **Passo 11.**

Aggiungete il ripieno e fate cuocere in forno preriscaldato a 160° per almeno 1 ora e mezza.

#### **Note**

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