

caprese BIANCA

RICETTA PER UNO STAMPO PLUMCAKE DA 22 cm - 8 PORZIONI

INGREDIENTI:

- 210 g GRANO COTTO CHIRICO
- 125 g DI CIOCCOLATO BIANCO
- 125 g DI MANDORLE TRITATE
- 150 g DI ZUCCHERO
- 50 g MARGARINA
- 3 UOVA INTERE (DA SEPARARE)
- LA SCORZA DI UN LIMONE
- 8 g DI LIEVITO IN POLVERE
- 50 ml DI LATTE

1. Tritare le mandorle finemente.
2. Tritare il cioccolato bianco finemente.
3. Miscelare lo zucchero con i tuorli d'uovo, aggiungere la margarina, il grano cotto Chirico, le mandorle ed il cioccolato tritati.
4. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto.
5. Incorporare gli albumi precedentemente montati a neve e la scorza di limone grattugiata.
6. Versare il contenuto nello stampo precedentemente imburato.
7. Infornare a 150° per 60 minuti.

SERVIRE RICOPERTA CON RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO



Sacconti
DI GRANO

#capresebianca

semplice farli buoni

