

torta al CAFFÈ

RICETTA PER UNO STAMPO PASTIERA CHIRICO DA 22 cm Ø - 8/10 PORZIONI

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 300 g DI RICOTTA ROMANA
- 2 UOVA INTERE
- 1 TUORLO D'UOVO
- 300 g DI ZUCCHERO
- 20 g DI BASE DI CAFFÈ

PER LA FROLLA AL CAFFÈ:

- 250 g DI FARINA
- 100 g DI ZUCCHERO
- 100 g DI BURRO FREDDO
- 1 UOVO INTERO
- 10 g DI BASE DI CAFFÈ

1. Amalgamare il grano cotto Chirico con la ricotta e aggiungere lo zucchero poco per volta.
2. Incorporare le uova e la base di caffè.
3. Preparare la pasta frolla al caffè mescolando gli ingredienti necessari. Aggiungere lentamente la base di caffè ed impastare fino a completo assorbimento. Riporre in frigo per circa 10 minuti.
3. Stendere la pasta frolla con un mattarello e foderare lo stampo.
4. Versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.
5. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

SERVIRE CON PANNA MONTATA
E CHICCHI DI CAFFÈ RICOPERTI DI CIOCCOLATO



Sacconti
DI GRANO

#tortaalcaffè

semplice farli buoni



granochirico.it