

# torta al CIOCCOLATO

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

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 125 g DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 125 ml DI LATTE
- 150 g DI RICOTTA ROMANA
- 1 BUSTINA DI VANILLINA
- 3 UOVA INTERE
- 2 g DI CANNELLA IN POLVERE
- 1 FIALA (1g) D'ESSENZA DI FIOR D'ARANCIO
- 20 g DI MACEDONIA CANDITA
- 50 ml DI PANNA LIQUIDA

## PER 100 g DI CREMA PASTICCERA:

- 125 ml DI LATTE
- 1 TUORLO D'UOVO
- 45 g DI ZUCCHERO
- 15 g DI FARINA
- LA SCORZA DI UN LIMONE

## PER LA FROLLA:

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

1. Preparare la crema pasticcera, versando in un tegame gli ingredienti. Lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti, finchè non si sarà rassodata.
2. Sciogliere il cioccolato fondente per 10 secondi nel forno caldo.
3. Amalgamare il grano cotto Chirico con tutti gli altri ingredienti.
4. Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
5. Stendere la pasta frolla con un mattarello e foderare lo stampo.
6. Versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.
7. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

**SPOLVERIZZARE CON ZUCCHERO A VELO PRIMA DI SERVIRE.  
GUSTARE FREDDA.**



*Lacconti*  
DI GRANO

#tortaalcioccolato

*semplice farli buoni*

