

delizia al LIMONE

RICETTA PER 12 VASETTI MONOPORZIONE DA 125 ml

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 360 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 425 g DI PANNA MONTATA
- 30 g DI ZUCCHERO A VELO (PER LA PANNA)
- LA SCORZA DI 2 LIMONI
- 1 BICCHIERINO DI LIMONCELLO

PER 425 GR DI CREMA PASTICCERA:

- 625 ml DI LATTE
- 5 TUORLI D'UOVO
- 180 g DI ZUCCHERO
- 65 g DI FARINA
- LA SCORZA DI 2 LIMONI

INGREDIENTI PER 24 DISCHETTI DI PAN DI SPAGNA:

- 4 UOVA INTERE
- 3 TUORLI D'UOVO
- 140 g DI ZUCCHERO
- 140 g DI FARINA
- 16 g DI LIEVITO IN POLVERE
- 40 ml DI ACQUA
- LA SCORZA DI UN LIMONE

- 1. Preparare i dischetti di pan di spagna:** montare le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata, la scorza di limone grattugiata e il lievito sciolto nell'acqua. Versare il composto su una leccarda ricoperta di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Fare raffreddare e tagliare 24 dischetti nella dimensione e forma del vasetto scelto per servire il dolce.
- 2. Preparare il ripieno:** Preparare la crema pasticcera e amalgamare con il grano cotto Chirico. Aggiungere la panna montata precedentemente zuccherata e completare con la grattugiata della scorza di limoni e il limoncello.
- 3. Preparare la monoporzione:** riempire il vasetto posizionando alla base un dischetto di pan di spagna, uno strato di ripieno e ricoprire con un altro dischetto di pan di spagna. Decorare con scorza di limone grattugiata.

SERVIRE FREDDA



Stacconti
DI GRANO

#deliziaallimone

semplice farli buoni



granochirico.it