



*semplice farli buoni*

#nuovericette  
#semplicefarlibuoni  
#nuvoledigrano  
#granochirico



## NUVOLE DI GRANO

RICETTA PER 12 BICCHIERINI MONOPORZIONE

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 420 GR DI GRANO COTTO CHIRICO
- 250 GR DI RICOTTA DI MANCIANO
- 200 GR DI ZUCCHERO
- 150 GR DI PANNA MONTATA
- 1 CUCCHIAIO DI DADOLATA DI PERA  
PER PORZIONE

### PER LA FROLLA:

- 125 GR DI FARINA
- 50 GR DI ZUCCHERO
- 50 GR DI BURRO FREDDO
- 1 UOVO INTERO
- 5 GR DI LIEVITO PER DOLCI

1. Amalgamare la ricotta, il grano cotto Chirico e lo zucchero fino a rendere il composto omogeneo e pastoso.
2. Aggiungere la panna ben montata.
3. Preparare la pasta frolla mescolando gli ingredienti necessari, stenderla con il mattarello e ricavarne 48 biscottini da 3 cm di diametro ognuno. Infornare i biscottini in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.
4. Una volta raffreddati, posizionare un biscottino per ciascun lato del bicchierino monoporzione.
5. Versare il composto preparato in precedenza e completare con la dadolata di pera.
6. Riporre in frigo per un paio d'ore prima di servire.

Gustare freddo