



semplice farli buoni

#nuovericette
#semplicefarlibuoni
#soledigrano
#granochirico



SOLE 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

PER LA CREMA PASTICCERA:

- 125 ML DI LATTE
- 30 GR DI ZUCCHERO
- 10 GR DI MAIZENA
- 1 TUORLO D'UOVO
- LA SCORZA DI MEZZO LIMONE GRATTOGIATA

PER I BISCOTTI AL BURRO:

- 145 GR DI FARINA DI BISCOTTO
- 40 GR DI BURRO CALDO

PER DECORARE:

- CANDITI AL LIMONE

1. Preparare la crema pasticcera versando in un tegame gli ingredienti. Lasciare cuocere a fuoco lento per 10 minuti, finché non si rassoda.
2. Amalgamare la ricotta, il grano cotto Chirico e lo zucchero fino a rendere il composto omogeneo e pastoso.
3. Incorporare la crema pasticcera, anche se ancora calda.
4. Per i biscotti al burro, miscelare la farina di biscotto con il burro caldo e una volta amalgamato stendere sulla base dei bicchierini.
5. Riempire i bicchierini con il composto preparato in precedenza e riporre in frigo un paio d'ore prima di servire.
6. Decorare con i canditi al limone.

Gustare freddo