

# caprese FONDENTE

RICETTA PER UNO STAMPO PLUMCAKE DA 22 cm - 8 PORZIONI

## INGREDIENTI:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 125 g DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 125 g DI MANDORLE TRITATE
- 150 g DI ZUCCHERO
- 50 g MARGARINA
- 3 UOVA INTERE (DA SEPARARE)
- 8 g DI LIEVITO IN POLVERE
- 50 ml DI LATTE

1. Tritare le mandorle finemente.
2. Tritare il cioccolato fondente finemente.
3. Miscelare lo zucchero con i tuorli d'uovo, aggiungere la margarina, il grano cotto Chirico, le mandorle ed il cioccolato tritati.
4. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto.
5. Incorporare gli albumi precedentemente montati a neve.
6. Versare il contenuto nello stampo precedentemente imburrato.
7. Infornare a 150° per 60 minuti.

SERVIRE CON TOPPING DI CIOCCOLATO LIQUIDO



semplice farli buoni



granochirico.it

Racconti  
DI GRANO

#capresefondente