

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Migliaccio ravennate

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
un tuorlo
scorza di limone grattugiata.

PER IL RIPIENO

100 g di mandorle dolci spellate
100 g di zucchero
10 g di cedro candito
1 litro di latte
100 g di cioccolato fondente
la scorza grattugiata di 1 limone
200 g di miele
pane grattugiato
burro
noce moscata

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare.

Tritare le mandorle con il cedro e lo zucchero, aggiungere piano piano un po' di latte, mettere in una pentola con il latte rimanente, la scorza grattugiata, il cioccolato a pezzetti e far bollire, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire, aggiungere il miele il pane grattugiato e il burro, cuocere fino a quando il composto risulta bene consistente.

Rivestire una teglia imburrata e infarinata con la pasta frolla, riempire con il composto e infornare a temperatura bassa per 2 ore.