

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce con farina di mais

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Realizza in casa un dolce tipico abruzzese fatto con farina di mais e cioccolato, un dessert semisferico dal cuore giallo e copertura di cioccolato, ispirato all'antico pane contadino abruzzese.

INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
SEMOLINO 150 gr
MANDORLE TRITATE 90 gr
UOVA 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr
MANDORLE AMARE 8
SCORZA DI LIMONE grattugiata di 1 limone - 3 gr

COME FARE IL DOLCE CON FARINA DI MAIS

- 1 Ecco come preparare dolce con farina di mais in modo perfetto e semplice: prendi due ciotole e sguscia le uova separando i tuorli e gli albumi. Nella ciotola con gli albumi, aggiungi un pizzico di sale fino e, con delle fruste elettriche, inizia a montarle, prosegui

fino a che gli albumi non saranno ben montati a neve.





- 2 Nella ciotola dei tuorli, unisci lo zucchero e lavora entrambi gli ingredienti con la frusta elettrica fino a montarli in una crema di colore omogeneo, unisci anche il succo di un limone appena spremuto.





3 Aggiungi anche la scorza di limone, l'olio, il semolino e le mandorle grattugiate, finisci con le mandorle amare anch'esse grattugiate e mescola con una spatola.





4 Aggiungi, un poco alla volta delle cucchiainate di albumi montati a neve, ogni volta mescola con la spatola per inglobarli all'impasto, procedi lentamente e delicatamente con

movimento rotatorio per non farli smontare.





- 5 Ungi e infarina l'interno di uno stampo a cupola e riempilo con il composto del dolce, infornalo in forno già caldo a 180°C per circa un'ora. Quando il dolce con farina di mais sarà cotto, puoi fare la prova stecchino per essere certo della cottura, estrai lo stampo dal forno e fallo raffreddare, infine capovolgilo per estrarre il dolce.





- 6 Metti la cupola dolce su una gratella da pasticceria che avrai sistemato dentro ad una teglia, in questo modo potrai recuperare il cioccolato che inevitabilmente cadrà dal dolce. Ricopri la superficie della cupola con una bella colata di cioccolato fondente che avrai precedentemente fatto sciogliere a microonde o a bagnomaria. Prima di servire il dolce a fette, aspetta che il cioccolato si solidifichi.





DOLCE CON FARINA DI MAIS FATTO IN CASA: RICETTA ORIGINALE E

Il **dolce con farina di mais** è uno dei simboli della tradizione natalizia abruzzese. Con la sua forma emisferica, il cuore dorato a base di **semolino** e **mandorle**, e la golosa copertura di **cioccolato fondente**, questo dolce celebra l'autenticità delle ricette di un tempo. Questo dolce delizioso è stato più volte nominato anche dal poeta Gabriele d'Annunzio.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **dolce di farina di mais** perfetto, usa mandorle fresche e tritale finemente per mantenere l'aroma autentico.

Se avanzi del cioccolato fuso dalla copertura, conservalo per altre preparazioni come biscotti o dolci al cucchiaio.

Le mandorle amare possono essere sostituite con amarene, ma usale con moderazione per mantenere l'equilibrio dei sapori.

Se non hai uno stampo a cupola, puoi utilizzare una normale tortiera rotonda: il gusto resterà invariato, anche se la forma sarà diversa.

Infine, conserva il dolce sotto una campana di vetro per mantenerlo fragrante più a lungo.

COME CONSERVARE IL DOLCE CON FARINA DI MAIS

Il dolce con farina di mais si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni sotto una campana di vetro. Per una conservazione più lunga, riponilo in frigorifero, avvolto in pellicola trasparente, e consumalo entro una settimana.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torrone con mandorle e miele: un altro classico delle feste.

Cubaita siciliana: per un dolce natalizio croccante e aromatico.

Mostaccioli napoletani: con glassa al cioccolato e pisto.

Panettone tradizionale: per restare nella tradizione natalizia.

Biscotti di vetro: colorati e perfetti per decorare la tavola.

Gubana: un dolce rustico e saporito con noci, mandorle e miele.