

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce mattone (o mattonella) di Reggio Emilia

di: *Cinzia*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: **8 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Dolce mattone (o mattonella) di Reggio Emilia

INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI del tipo Oro Saiwa - 75

PER LA CREMA AL BURRO

UOVA 4

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

600 gr

ZUCCHERO A VELO 400 gr

PER LA BAGNA AL CAFFÈ

CAFFÈ 300 ml

LIQUORE SAMBUCA 1 bicchierino

PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il dolce mattone (o mattonella) di Reggio Emilia, assicuratevi prima di tutto di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta. Quindi procedete nel seguente modo.
- 2** Per prima cosa, preparate la crema al burro: in un recipiente lavorate molto bene il burro ammorbidito con lo zucchero a velo; a parte montate a neve gli albumi con un pizzico di sale. Unite gli albumi con movimenti dal basso verso l'alto, alla crema di burro, fino ad ottenere un composto omogeneo. Tenete da parte la crema appena preparata.
- 3** Preparate a questo punto la bagna al caffè: dopo avere preparato il caffè nella classica maniera, versatelo in un recipiente e fatelo raffreddare; una volta che si sarà raffreddato unite al caffè la sambuca.
- 4** Tutto è pronto, non vi resta altro che comporre il dolce: rivestite l'interno di uno stampo di 30x15cm, con della pellicola trasparente. Bagnate leggermente i biscotti secchi con la bagna al caffè e diponeteli nello stampo, ricoprite i biscotti con la crema la burro e, procedete nello stesso modo fino a formare all'incirca 5 strati, o fino al termine degli ingredienti.
- 5** Dopo avere terminato tutti gli strati, trasferite il dolce nel congelatore e, lasciatelo riposare per almeno 2 ore.
- 6** Trascorso il tempo indicato, lasciate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, insieme ad un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Fate raffreddare leggermente, quindi ricoprite la mattonella con la copertura al cioccolato appena preparata. Tenete in frigorifero prima di servire.

NOTE