

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Migliaccio ravennate

di: *Cookaround*

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.