

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parrozzo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
SEMOLINO 150 gr
UOVA 6
BURRO 30 gr
MANDORLE AMARE 8
SCORZA DI LIMONE grattugiata di 1
limone - 3 gr

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le mandorle e aggiungere il semolino e il limone grattugiato. Mescolare il tutto. Montare i bianchi delle uova a neve con una punta di sale e aggiungere i bianchi montati, assieme ai rossi delle uova e allo zucchero, al preparato iniziale di mandorle e semolino. Rivestire di carta stagnola uno stampo a forma di cupola, e versarvi il composto. Mettere

in forno per 3/4 d'ora a 180-200 gradi.

Dopo la cottura mettere il parrozzo su un foglio di carta assorbente. Preferibilmente il giorno dopo, sciogliere il cioccolato a bagnomaria con la punta di burro, e spalmarlo prima sulla base del dolce e poi una volta solidificatosi il cioccolato alla base, sulla parte superiore.

Lasciar solidificare il tutto.

CURIOSITÀ