

PRZEPIS

# Ciasto „parrozzo” z migdałową posypką i kremem Nutella®

Średnie

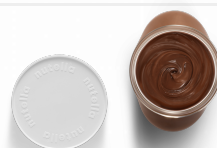
6 Porcje

1 h 15 min



## Składniki na 6 porcji

- 6 jaj
- 200 g cukru
- 150 g kaszki semolina
- 200 g siekanych migdałów
- 2 łyżki stołowe likieru
- 1 cytryna
- 60 ml oliwy
- 90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- prażone płatki migdałowe



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE

**1**

Żółtka oddziel od białek i umieść w osobnych miskach. Żółtka ubij z cukrem do białości. Dodaj siekane migdały, semolinę, skórkę startą z cytryny, oliwę i likier (np. Amaretto di Saronno). Ubij pianę z białek i delikatnie połącz ją z masą, mieszając od dołu do góry.

**2**

Formę do pieczenia w kształcie półkuli natłuść i wysyp mąką. Przełóż ciasto i piecz 40-45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C. Za pomocą patyczka sprawdź, czy ciasto się upiekło. Wyjmij parrozzo z piekarnika i odstaw na 10 minut do przestygnięcia. Następnie odwróć formę do góry nogami, wyjmując ciasto na kratkę i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

**3**

Powierzchnię ciasta posmaruj kremem Nutella® i obsyp uprażonymi płatkami migdałów.

## Radość w kawałkach

Parrozzo powstało na bazie dawnego, wiejskiego przepisu na Pan Rozzo, czyli rodzaj chleba, który wypiekali abruzyjscy pasterze, używając do tego mąki kukurydzianej i mleka pachnącego dziko rosnącym tymiankiem, miętą i migdałami. Wypiekano go w piecach opalanych drewnem. Potem z chleba zrobiło się ciasto, a Parrozzo z migdałową posypką i kremem Nutella® to już prawdziwy rarytas.