

Parozzo in crosta di mandorle con Nutella®



INGREDIENTI per 6 porzioni



- ✔ 6 Uova
- ✔ 200 g Zucchero
- ✔ 150 g Semolino
- ✔ 200 g Mandorle tritate
- ✔ 2 Cucchiaini di liquore
- ✔ 1 Limone
- ✔ 60 ml Olio
- ✔ 90 g Nutella® (15 g/porzione)
- ✔ Lamelle di mandorla tostate



STEP 1

Separate i tuorli dagli albumi e metteteli in 2 ciotole diverse. Iniziate a sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. Unite le mandorle, il semolino, la buccia grattugiata del limone, l'olio e il liquore tipo Amaretto di Saronno. Montate gli albumi a neve e poi incorporateli delicatamente al composto mescolando dall'alto al basso.



STEP 2

Imburrate e infarinate uno stampo a cupola, versatevi l'impasto e cuocete in forno già caldo a 160 °C per 40-45 minuti. Verificate la cottura del dolce con uno stecchino. Sfornate il parrozzo, lasciatelo intiepidire per 10 minuti e poi, con delicatezza, capovolgetelo su una griglia da forno e fatelo raffreddare.



STEP 3

Spalmate la Nutella® sulla superficie del dolce fino a completa copertura e spolverate con le lamelle di mandorla tostate.