



BOCONOTTO DI MANDORLE E ARANCE CON CREMA INGLESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

Per il boconotto

300 gr. di mandorle spellate
200 gr. di zucchero
scorza di 2 arance non trattate
6 uova
130 gr. di burro
40 gr. di farina
1 bustina di lievito chimico
marmellata di arancia
mandorle a lamelle

Per la crema inglese al cioccolato

6 tuorli d'uovo
100 gr. di zucchero
200 ml di latte intero fresco
200 ml di panna fresca
60 gr di cacao amaro in polvere

Procedimento

Polverizzare le mandorle e lo zucchero con l'aiuto di un cutter e impastare con le uova, il burro a 30°, la scorza d'arancia grattugiata e infine la farina setacciata e il lievito chimico.

Imburrare 15 stampini di alluminio e distribuirvi l'impasto ottenuto; disporvi al centro un cucchiaino di marmellata di arancia e coprire con una manciata di mandorle a lamelle. Infornare a 170° per 13 minuti circa.

Per la crema inglese lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna e cuocere per circa 7 minuti mantenendo la temperatura costante a 80° a bagnomaria. Infine incorporarvi il cacao e passare al setaccio la crema così ottenuta.

Servire il boconotto caldo con la crema inglese al cioccolato e guarnire con fette di arancia disidratata.