



MOUSSE DI RICOTTA CON CAFFE' E CIALDA DI MANDORLA

Ingredienti

200 gr. di ricotta di pecora setacciata
180 gr. di zucchero al velo
40 gr. di panna semi montata
60 gr. di caffè espresso
8 gr. di caffè solubile
20 gr. di zucchero
10 gr. di glucosio (o miele di acacia)
50 gr. di farina
50 gr. di burro
50 gr. di zucchero a velo
50 gr. di albumi
30 gr. di mandorle a lamelle

Procedimento

Mescolare la ricotta setacciata con lo zucchero a velo e, quando è liscia, unire la panna semi montata.

Per la salsa al caffè:

in un pentolino mettere il caffè espresso e quello solubile, lo zucchero, il glucosio e lasciar sobbollire per 5 minuti.

Per le cialde di mandorla:

mescolare con fruste elettriche il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungere metà dose di albumi e metà dose di farina setacciata.

Amalgamare bene e aggiungere l'altra metà dose di albumi e di farina setacciata.

Spalmare su una teglia con una spatola, dare la forma che si vuole.

In ultimo aggiungere le mandorle a lamelle.

Su un foglio di carta forno formare delle cialde e cuocere a 155° per 8-10 minuti.

Appena cotte staccarle dalla carta forno e farle raffreddare.