



***Montagnaccio gentile di Paolo Sacchetti
dedicato a eatPRATO Winter***

Ingredienti

5 n uova intere
225 g zucchero
220 g farina di castagne
80 g polvere di mandorle
20 lievito chimico
280 olio d'oliva extravergine
200 g panna
80 g mela cotta macinata in pasta
15 g pinoli
15 g noci
20 uvetta

Procedimento

Mescolare sbattendo con la frusta le uova e lo zucchero quindi aggiungere le polveri precedentemente mescolate assieme. A questo punto unire al composto l'emulsione di panna e olio d'oliva, quindi mescolare con la frutta secca

Riempire per 3/4 del volume degli stampi di silicone a semisfera quindi cuocere per circa 20 min a 180* C. Una volta freddi sformare e glassare con la glassa al cioccolato bianco e pinoli e decorare

Ricetta glassa cioccolato bianco e pinoli

300 g cioccolato bianco
80 g burro di cacao
50 g pinoli tostati tritati

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao assieme a 45* g quindi raffreddare e temperare a 27* C ed aggiungere il trito di pinoli.