TORTINO ALLA BIRRA DISCOVERY AMBER ALE

CON CREMA FRESCA AI FRUTTI DI BOSCO



COSA OCCORRE PER 8 TORTINI

150 grammi di farina di mais, 90 grammi di fecola di patate, 100 millilitri di birra Great Discovery Amber Ale, 3 uova, 150 grammi di zucchero semolato, 250 grammi di ricotta, 50 grammi di cocco rapè, 50 grammi di brutti di bosco misti, 50 grammi di gocce di cioccolato.

ED ECCO COME SI FA...

Nella planetaria equipaggiata con la frusta, montate i tuorli d'uovo e con 100 grammi di zucchero.

Quando il composto sarà gonfio e spumoso aggiungete la farina di mais, la fecola e la birra, quindi continuate a montare a bassa velocità.

A parte montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente (a mano) al composto a base di tuorli.

Rivestite una teglia rettangolare e di carta forno, trasferitevi il preparato e livellatelo accuratamente.

Cuocete in forno ventilato 13 -15 minuti a 180°C.

Terminata la cottura, sfornate e trasferite subito sul piano di lavoro. Lasciate raffreddare.

Intanto preparate la crema. In una ciotola ponete la ricotta, aggiungete il rimanente zucchero e, con la frusta, amalgamate con cura.

Incorporate il cocco rapè, i frutti di bosco e le gocce di cioccolato.

Con l'apposito attrezzo a stantuffo o utilizzando una coppa pasta della forma preferita, tagliate quattro formine per ogni tortino.

Alternate una formina a uno strato di crema come indicato nell'immagine e conservate in frigorifero fino al momento di servire il dolce.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Monica Benedetto e Nicolò**

fondatori del blog **UNA PADELLA TRA DI NOI** e autori di LIBRICETTE.eu.