



Parozzo abruzzese - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti:

5 uova
250 g. di zucchero
150 g. di mandorle tritate (abbrustolite prima se si vuole un impasto scuro)
125 g. di semolino
1 fiala di aroma all'arancia
inoltre:
cioccolato fondente per la copertura.

Montare le uova con lo zucchero e aggiungere gli altri ingredienti.
Infornare a 180° per mezz'ora. Lasciare raffreddare, fondere il cioccolato fondente e spennellare la superficie del parozzo. Lasciare indurire prima di tagliare.

