



Bimby: Migliaccio dolce - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 600 gr. di latte, 150 gr. di semolino, 50 gr. di burro morbido, 4 uova, scorza di 1 limone grattugiata, 1 bustina di vanillina, 1 fiala di acqua di fiori di arancio, 50 gr. di canditi tagliati a dadini, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, zucchero a velo.

Preparazione:

Inserire nel boccale semolino, latte, burro e sale, 5 min. 90° vel. 4 e lasciare raffreddare. Aggiungere uova, scorza di limone, vanillina, acqua di fior d'arancio e cannella 30 sec. vel. 5 spatolando. Introdurre dal foro del coperchio i canditi e lasciare riposare. Versare il composto in una teglia (diam. 30 cm.) imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 1 ora circa. Lasciare raffreddare, sformare, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

NOTE: il migliaccio è ancora più buono aggiungendo al composto 1/2 dose di crema pasticciera.

eCucinando.it