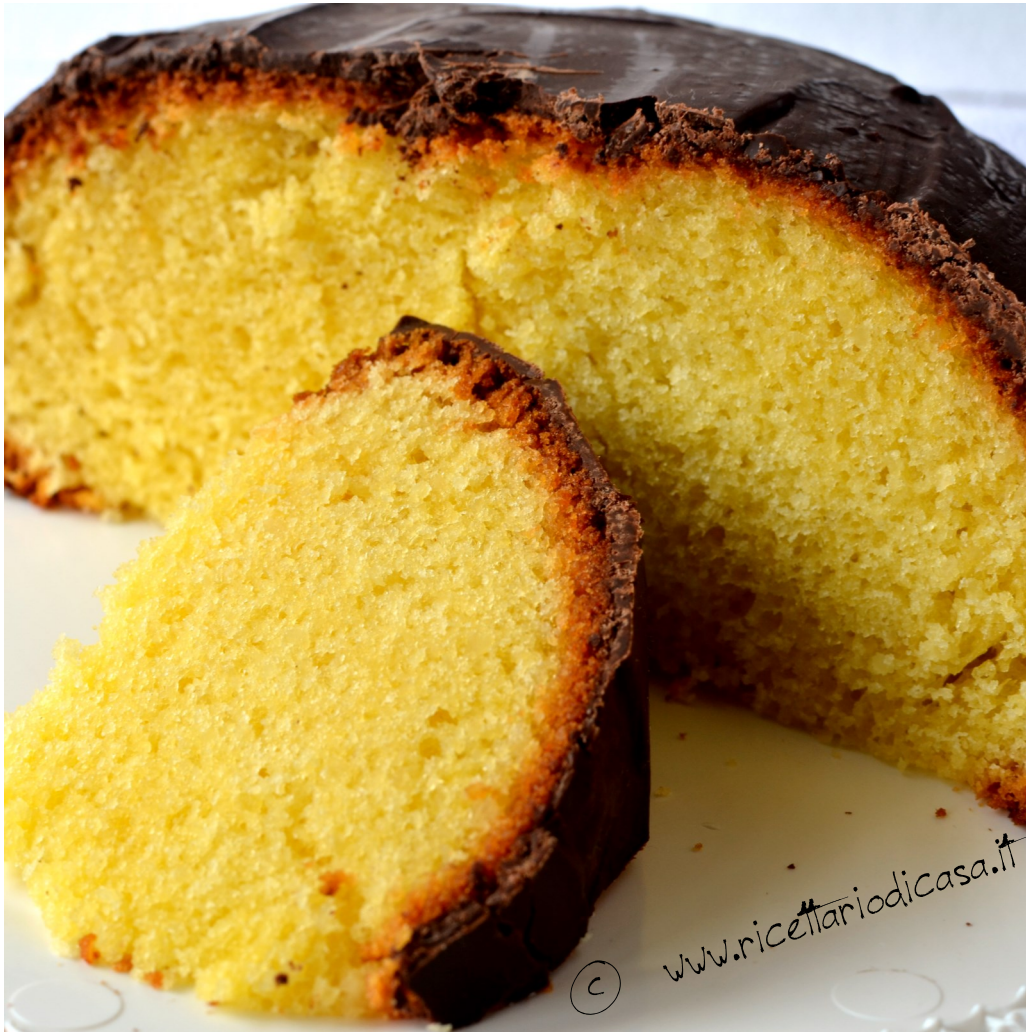


## Il Parrozzo



### Procedimento

In un recipiente, montate le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete lo yogurt e continuando a montare l'impasto, versate metà farina setacciata, l'olio, la restante farina e il lievito.

Una volta che l'impasto è ben omogeneo, aggiungete le fiale e le mandorle.

Versate il composto in uno stampo a cupola, tipo zuccotto e cucinate in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti. Verificate la cottura con uno stuzzicadenti.

A cottura ultimata, sformate il Parrozzo e tagliate la parte superiore "lievitata" per darli una forma piana necessaria per un appoggio regolare.

A questo punto ricoprite il Parrozzo con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

### Ingredienti:

- 3 uova
- 200gr. zucchero
- 225gr. farina
- 250gr. di cioccolato Fondente
- 1/2 fiala arancio
- 1/2 fiale mandorla
- 1 vasetto yogurt magro
- 1 vasetto olio girasole
- 100 gr mandorle tritate
- 1 lievito angeli

### Note e Suggerimenti