

Pastiera Neapolitana



Autor: **damrocka89**
Przepisów: 4 Ocena: 75



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 3+8
- mąka, 500 gram
- cukier, 120 gram + 400 gram
- masło, 200 gram
- aromat waniliowy, 1 szt
- sól, szczypta
- gotowana pszenica, 450 gram
- mleko, 200 ml
- ricotta, 500 gram
- cukier waniliowy, opakowanie
- skórka pomarańczowa drobno pokrojona, do smaku
- skórka cytrynowa starta, do smaku
- cynamon, pół łyżeczki
- owoce kandyzowane, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy kruche ciasto (zagniatamy z: 3jajka, 500gr mąki, 120 gr cukru, 200gr masła, szczyptą soli, aromatem waniliowym), odstawiamy do lodówki na 60 minut. Odcedzoną pszenicę gotujemy z mlekiem na małym ogniu i studzimy.
- 2 Miksujemy ricottę z cukrem (400 gr), dodajemy żółtka, cukier waniliowy, owoce kandyzowane, skórkę cytryny i pomarańczy, cynamon i pszenicę. Białka ubij osobno i dodaj na koniec do masy.
- 3 Wylepiamy blaszkę do tarty kruchym ciastem (0,5 cm), nakłuwamy widelcem i pieczemy 8 minut w temperaturze 170°C. Na ostudzone ciasto wylewamy mieszankę serową, a z kruchego ciasta wycinamy paski i układamy kratkę na cieście. Pieczemy ok. 1 godziny w temperaturze 180 °C. Odstawiamy do ostygnięcia na 5 godzin.

Twoje notatki do przepisu: