

pastiera SOFFICE

RICETTA PER UNO STAMPO PLUMCAKE DA 22 cm - 8 PORZIONI

INGREDIENTI:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| -210 g GRANO COTTO CHIRICO | -1,5 g DI CANNELLA IN POLVERE |
| -150 g DI RICOTTA ROMANA | -60 g DI CIOCCOLATO FONDENTE |
| -90 g DI FARINA | -LA SCORZA DI UNA ARANCIA |
| -225 g DI ZUCCHERO | -16 g DI LIEVITO IN POLVERE |
| -90 g DI MANDORLE TRITATE FINEMENTE | -50 ml DI LATTE |
| -3 UOVA INTERE (DA SEPARARE) | -60 g DI BURRO |

1. Con una planetaria, montare i tuorli con lo zucchero.
2. A parte montare gli albumi sino a renderli bianchi e spumosi ed incorporare ai tuorli.
3. Aggiungere gradualmente la farina setacciata al composto.
4. Incorporare il burro ammorbidito 10 secondi nel forno caldo, il grano cotto Chirico, i riccioli di cioccolato fondente, la cannella, le mandorle tritate, la scorza di arancia grattugiata e infine il lievito sciolto nel latte tiepido.
5. Versare tutto il composto ben amalgamato nello stampo precedentemente imburato.
6. Infornare a 150° per 60 minuti.

SERVIRE CON FETTINE DI ARANCIA GLASSATE



Racconti
DI GRANO

#pastierasoffice

semplice farli buoni



granochirico.it