

La mia pastiera

Ingredienti:

300 gr. di farina
1 vasetto di yogurt bianco magro
100 gr. di zucchero
50 gr. di olio di semi di mais
1 uovo
la buccia grattugiata di un limone
una bustina di lievito per dolci

Ripieno:

250 gr. di ricotta pecorina
200 gr. di grano per pastiera
150 gr. di zucchero
70 gr. di latte
50 gr. di gocce di cioccolato
la buccia grattugiata di un limone

Far cuocere il grano nel latte per qualche minuto e aggiungere, quando si raffredda, la ricotta, lo zucchero, le gocce di cioccolato e il limone. Mescolare bene.

Preparazione:

Battere l'uovo con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, l'olio, la buccia grattugiata di un limone. Frullare fino a quando il composto ha un aspetto omogeneo. Aggiungere il lievito e la farina. Stendere i 2/3 dell'impasto in una teglia con il diametro di 27 cm dopo averla unta di olio; versare il ripieno e ricoprire con delle striscioline dello stesso impasto. Infornare a 180 gradi, preferibilmente in forno termo ventilato, per 25 minuti circa. Disporre la pastiera in un piatto di portata e cospargerla di zucchero a velo.

P.S.

Non ha nulla da inviare alle pastiere originali super caloriche.

