PASTIERA DI GRANO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 xícara (chá) de trigo para quibe

500 g de ricota amassada

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

4 gemas

1/2 xícara (chá) de alimento á base de glucose de milho (120 ml)

1 colher (chá) de raspas de limão

MASSA:

Massa:200 g de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de açúcar (180g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240g)

1 xícara (chá) de amido de milho Maizena

1 ovo

1 colher (café) de raspas de limão

Para polvilhar, açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Deixe o trigo de molho em água por cerca de 30 minutos, escorra e aperte para tirar o excesso de aguá. Reserve. Misture a ricota, as frutas cristalizadas, as gemas, o trigo e as raspas de limão. Cubra a massa com o recheio e, por cima, faça tiras com o restante da massa, formando um xadrez. Asse por cerca de 50 minutos ou até dourar. Espere esfriar e polvilhe com o açúcar de confeiteiro.

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno em temperatura media. Misture a manteiga, o açúcar, a farinha, o amido de milho, o ovo e as raspas de limão até obter uma massa lisa. Abra a massa e coloque em uma fôrma média de aro removível (25 cm de diâmetro).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45067-pastiera-di-grano.html