



## Kit Pastiera al cioccolato

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 250 g farina bianca 00
- 50 g zucchero
- 50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 25 g cacao amaro
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 50 g cioccolato fondente grattugiato
- 1 uovo
- 125 g burro
- mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**



#### Per farcire:

- 200 g grano cotto
- 150 ml latte
- 25 g burro
- 250 g ricotta
- 175 g zucchero
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 confezione di **Arancia candita PANEANGELI**
- 1 fialetta di **Aroma Arancia PANEANGELI**
- **Zucchero al Velo PANEANGELI**

#### Preparazione:

- Porta ad ebollizione in un pentolino il grano cotto con il latte e il burro e fai cuocere a fuoco lento per 10 minuti, sempre mescolando. Lascia raffreddare.
- Per l'impasto: setaccia la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio metti zucchero, zucchero al velo, cacao, vanillina, cioccolato, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impasta rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia.
- Per il ripieno: mescola in una terrina ricotta, zucchero e vanillina, poi aggiungi una alla volta le uova intere ed il tuorlo. Unisci infine il grano precotto raffreddato, l'arancia candita e l'aroma arancia.
- Stendi i due terzi dell'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato ed infarinato, formando un bordo alto 3 cm, quindi versaci all'interno il ripieno.
- Stendi l'impasto rimanente, ritaglia delle strisce e disponile a grata sulla torta.
- Cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).
- Spolverizza la pastiera raffreddata con lo zucchero al velo.
- Conserva la pastiera in frigorifero e consumala entro 48 ore.