



# Pastiera con farina di farro e cioccolato

✂ TORTE 👨‍🍳 MEDIA ⌚ 60 MINUTI 🍪 CIRCA 40 DOLCI PORZIONI

## Ingredienti

### PER L'IMPASTO:

- 350 g farina 00
- 150 g farina di farro
- 100 g zucchero
- 75 g [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)
- 2 uova
- 1 bustina di [Vanillina PANEANGELI](#)
- 200 g burro
- 1 bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#)
- [Ungiteglia](#) PANEANGELI

### PER FARCIRE:

- 580 g grano cotto
- 300 ml latte 50 g burro scorza
- grattugiata di 1 arancia
- 800 g ricotta
- 400 g zucchero
- 1 bustina di [Vanillina PANEANGELI](#)
- 4 uova
- 2 tuorli d'uovo
- cannella
- 1 fialetta di [Aroma fior d'arancio PANEANGELI](#)
- 1 confezione di [Arancia candita PANEANGELI](#)
- 1 confezione di [Gocce di cioccolato PANEANGELI](#)

## Preparazione

- 1.** Porta ad ebollizione in un pentolino il grano cotto con il latte e il burro, faicuocere a fuoco lento per 15 minuti, sempre mescolando. Lascia ra reddare.
- 2.** Per l'impasto, mescola le farine setacciate, zucchero, zucchero al velo,uova, vanillina, burro a pezzettini e, per ultimo, il Lievito Pane degli Angeli setacciato.
- 3.** Impasta rapidamente il tutto, fino ad ottenere una pasta liscia (qualoraquesta risultasse appiccicosa, lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti).
- 4.** Per il ripieno, mescola in una terrina scorza d'arancia, ricotta, zucchero evanillina, poi aggiungi una alla volta le uova intere ed i tuorli e la cannella a piacere.
- 5.** Unisci infine il grano precotto ra reddato, l'aroma fior d'arancio, l'aranciandita e le gocce di cioccolato.
- 6.** Con i tre quarti dell'impasto foderà il fondo e le pareti di 3 stampi perpastiera (diametri 21 cm, 24 cm, 26 cm) unti con l'ungiteglia, formando un bordo alto 3 cm, quindi distribuisci all'interno il ripieno.
- 7.** Con l'impasto rimanente forma delle strisce larghe un paio di cm e disponilia grata sulle torte.
- 8.** Cuoci per 70 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato(elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).
- 9.** Spolverizzare la pastiere ra reddate con lo zucchero al velo rimasto.
- 10.** Conserva le pastiere in frigorifero e consumale entro 48 ore.

Ricetta Pastiera con farina di farro e cioccolato - Paneangeli

**2019 © *PANEANGELI* cameo**

**s.p.a. p.iva 00638480988**