



Crostatine di Pastiera

Ho fatto la **Pastiera**, mi è avanzato un pò di **ripieno** quindi ho deciso di fare delle **crostatine**, molto **facili e veloci** da preparare. Per la **cottura**, molto dipende dal **forno**, comunque **consiglio** una temperatura sui **170-180°C** per circa **25 - 30 minuti**. Con queste **dosi** ti escono dalle **30** alle **40 crostatine**.

VEGETARIANO



10
Porzioni



25 min.
Preparazione



25 min.
Cottura

Ingredienti

200 GR	PASTA FROLLA
250 GR	RICOTTA
250 GR	GRANO COTTO
150 GR	ZUCCHERO
3	UOVA
25 ML	LATTE
1 BUSTINA	VANILLINA
1 FIALA	AROMA ARANCIA

Procedimento

1

PREPARATI TUTTI GLI INGREDIENTI INIZIA CON LO SCIOLIERE 75 GR DI ZUCCHERO CON LA RICOTTA

2

MONTA I RESTANTI 75 GR DI ZUCCHERO CON 3 TUORLI, GLI ALBUMI MONTATI A NEVE

3

MESCOLA TUTTI GLI INGREDIENTI, AGGIUNGI I TUORLI MONTATI ALLA RICOTTA, LA VANILLINA, L'AROMA ARANCIA, IL LATTE E IL GRANO DAI UNA PRIMA GIRATA POI AGGIUNGI GLI ALBUMI MONTATI A NEVE UN PO' ALLA VOLTA FINO A INCORPORARLI TUTTI

4

VERSA IL COMPOSTO NEI STAMPINI RICOPERTI CON LA PASTA FROLLA E INFORNA A 170 °C PER 25 MINUTI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
231	6,33 gr	28,20 gr	10,13 gr