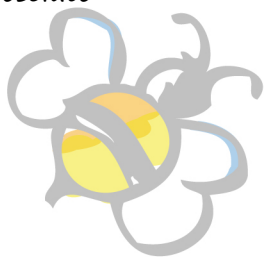




Treccia di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Dessert - dolci per colazione o merenda -

io credo sia stata postata alla PdC

Per la pasta:

300 gr farina -
1 uovo -
1 cubetto di lievito 25 gr -
125 ml latte -
50 gr burro -
40 gr zucchero -
vanillina

Per il ripieno:

300 gr ricotta -
1 uovo -
3 cucchiaini rasi di amido di mais -
70 gr zucchero -
4 prugne fresche di quelle non acquose abbastanza grosse (io però ho messo marmellata di prugne)

Sciogliere il lievito con un cucchiaino di zucchero, aggiungere il latte tiepido e un po' di farina e mescolare il tutto.

Coprire la ciotolina e lasciarlievitare per una mezz'oretta (ha raddoppiato il volume).

Nel frattempo far sciogliere il burro, e farlo raffreddare un po', poi mettere l'uovo, lo zucchero e la vanillina.

Aggiungere il panetto cresciuto ed il resto della farina.

Lavorare la pasta per bene e lasciarla lievitare per un'oretta e mezza ,circa.

Preparare il ripieno amalgamando la ricotta, l'amido, l'uovo e lo zucchero.

Tagliare le prugne in piccoli pezzetti e mescolarle alla ricotta.(io l'ho fatto con la marmellata,senza insistere troppo nell'amalgamare)

Stendere la pasta a forma rettangolare e dividere , solo con il pensiero, in tre parti. Fare dei tagli poi cospargere la parte centrale con del pan grattato metterci sopra il ripieno. Dopodiche' cominciare ad intrecciare le parti laterali coprendo cosi' il ripieno.

Infornare a forno preriscaldato a 200° per 35 minuti.

Togliere dal forno e coprirlo per 15 minuti con un asciugamano, così si raffredda e si ammorbidisce nello stesso tempo.

Fare un poco di glassa con succo di limone e zucchero a velo e spalmare sulla treccia.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it