



SFOGLIATELLA FROLLA

Ingredienti

PER LA FROLLA

750gr. di farina W140
300 gr. di saccarosio
15 gr. di miele
300 gr. di strutto
187,5 gr. di acqua
0,75 gr. di bicarbonato d'ammonio
1 bacca di vaniglia
1 scorza d'arancia
1 scorza di limone
1,5 gr. di sale

PER LA SEMOLA COTTA

750 gr. di acqua
225 gr. di semola
gr. 15 di sale

PER IL RIPIENO

750 gr. di semola cotta
750 gr. di ricotta

450 gr. di saccarosio
75 gr. di cubetti d'arancio
75 gr. di crema pasticcera
1,5 bacche di vaniglia
1 scorza d'arancio
1 gr. di cannella

Procedimento

PER LA FROLLA

Impastare saccarosio, miele e strutto e rendere il composto cremoso aggiungendoci l'acqua poco per volta.

Versare la farina setacciata con gli aromi e il bicarbonato d'ammonio e impastare pochi minuti.

PER IL RIPIENO

Portare a bollore l'acqua con il sale.

Aggiungere a pioggia la semola mescolando rapidamente aiutandosi con una frusta.

Far cuocere per circa 25 minuti a fiamma moderata. Una volta cotta raffreddare la semola e passare in raffinatrice insieme ai cubetti d'arancio.

Passare il composto in planetaria munita di foglia ed aggiungere gradualmente la ricotta setacciata e rendere il composto omogeneo.

Aggiungere infine il saccarosio mescolato insieme con gli aromi.

Cuocere a 230°C in forno statico per circa 25 minuti.