

Crostata dietetica con strutto



Ingredienti:

300 g farina 00

100 g zucchero

100 g strutto

2 tuorli

1 limone la buccia

1/2 bustina lievito per dolci

4 cucchiai latte

ripieno a scelta

Mettete nella ciotola la farina con lo zucchero, lo strutto a cucchiariate, i tuorli, la buccia grattugiata del limone

ed il latte in quale avete sciolto il lievito.



Amalgamate il tutto con le mani. Formate una palla e coprite con la pellicola.



Lasciate riposare nel frigo 30 minuti.

Stendete nella teglia 2/3 del impasto alzando il bordo di 1 cm. Distribuite il ripieno scelto e fatte sopra le decorazioni con l'impasto rimasto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete dalla teglia quando è ancora calda, altrimenti si rompe. Raffreddate sulla gratella prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.