

KUCHEN GRATINADO DE RICOTTA Y PASAS



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	288 Kcal
Proteínas:	9.0 g
Grasa Total:	9.0 g
Colesterol:	58.0 mg
H. de Carbono:	44.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	147 mg

Ingredientes

Masa

2 Tazas de harina cernida

1 Cucharadita de polvo de horneó IMPERIAL®

½ Taza de azúcar flor cernida

80 g de mantequilla a temperatura ambiente

¼ Taza de leche SVELTY®

Relleno

250 g de Ricotta (o requesón)

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

2 Huevos

1 Cucharadita de esencia de vainilla

1 Cucharada de ralladura de limón

1/3 Taza de harina cernida

½ Taza de pasas corinto

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con el polvo de horneó IMPERIAL®, la azúcar flor y la mantequilla. Comienza a trabajar con tus manos hasta conseguir migas como arena. Añade poco a poco la leche SVELTY® y amasa con el objetivo de unificar los ingredientes y obtener una masa de textura firme que no se pegue en tus manos.

2.- Extiende la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado y forra internamente un molde de aro 22 a 24 cm de diámetro enmantequillado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 8 a 10 minutos hasta pre-cocer la masa y dorar levemente sus bordes. Una vez lista retira del horno y reserva.

3.- Mientras y aparte, junta en un bowl la ricotta con la leche condensada NESTLÉ®; añade los huevos, esencia de vainilla, ralladura de limón y la harina. Bate energéticamente hasta conseguir una preparación homogénea sin grumos. Vierte la mezcla sobre la masa



pre-horneada y esparce todas las pasas, vuelve a hornear a la misma temperatura durante 20 min. aprox. hasta cuajar y dorar la preparación, retira del horno y deja enfriar.

