

Neapolietiškas pyragas migliaccio

Skanus desertas tinkantis visai šeimai!

8 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 500 ml vandens
- 500 ml pieno
- 40 g sviesto
- 2 vnt. citrinų
- 3 vnt. apelsinų
- 200 g manų kruopų
- 4 vnt. kiaušinių
- 200 g cukraus
- 0,5 a.š. druskos
- 1 a.š. „Dr.Oetker“ ekologiškos vanilės ekstrakto
- 1 šaukšto miltelinio cukraus
- 350 g rikotos

- 1.:**
Į prikaistuvį įpilkite vandenį ir pieną bei plonai nupjautą dviejų citrinų ir dviejų apelsinų žievelę. Kai užvirs, karštį sumažinkite iki silpno ir virkite 5 min.
- 2.:**
Tada žievelės išgriebkite ir įmaišykite manų kruopas. Maišydami virkite 3-4 min.
- 3.:**
Išvirtą košę suverskite į dubenį ir palikite atvėsti.
- 4.:**
Kitame dubenyje išplakite kiaušinius, cukrų, druską ir vanilės ekstraktą. Po to įmaišykite rikotą bei likusio apelsino plonai nutarkuotą žievelę ir gerai išplakite.
- 5.:**
Plakinį supilkite prie manų kruopų ir viską išplakite iki vientisos masės. Tešlą supilkite į 23 cm skersmens atsegamą kepimo skardą, išklotą kepimo popieriumi. Tešlos paviršių išlyginkite.

6 6.:

Kepkite 180 °C orkaitėje maždaug 1 val. 10 min. Iškeptą pyragą apiberkite miltelinu cukrumi. Kepinį ragaukite šiltą arba šaltą.

Patarimai ir gudrybės

- Vietoj vanilės ekstrakto pyragui kepti galima naudoti vanilės ankštį. Ją reikėtų kartu su citrusų žievelėmis įdėti į pieną ir išgriebti iš jo.
- Į pyragą galima įmaišyti šlakelį 1-2 šaukštus citrinų likerio limončelo.
- Pyragą galima kepti stačiakampėje skardoje.