

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

350 g di farina 170 g di burro

2 uova

20 g di cacao

150 g di zucchero

1 bustina di vanillina.

PER LA FARCIA

100 g di burro morbido

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato al latte

120 g di zucchero a velo

100 g di mandorle tritate

25 g di farina

2 uova

25 g di cacao.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: mettete tutti gli ingredienti nel robot da cucina.



2 E impastare per 1 minuto o fino a quando otterrete un composto omogeneo.



3 Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigo.



4 Preparete la farcia: fate fondere a bagnomaria i due cioccolati.

Setacciate insieme la farina con il cacao.



5 In una ciotola mettete il burro morbido con lo zucchero e con le fruste elettriche montare per 15 minuti, unite le uova e continuate a montare per altri 5 minuti.

Unite a questo composto il cioccolato e mescolare bene, unite anche la farina setacciata con il cacao e le mandorle e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.



- 6 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4 millimetri, se la pasta dovesse risultare un pò morbida stendete la pasta tra due fogli di carta forno.

Imburrate ed infarinate uno stampo per crostate da 24 cm e foderate con la pasta frolla (ricordatevi di tenerne un poco da parte per le decorazioni).



- 7 Versate la farcia sopra il guscio di pasta frolla.

Ritagliate delle strisce con la pasta frolla rimasta e incrociatele sopra la crostata.



8 Infornate a 180°C per 20 minuti circa.

