

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al cioccolato al latte e pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La crostata al cioccolato al latte e pistacchi è un dolce semplice ed efficace, che accoglie il desiderio del cioccolato nella sua versione più dolce al latte e lo abbina ai pistacchi. Una granella che si contrappone piacevolmente alla morbidezza della crema, da provare per restarne incantati!

PER LA BASE

FARINA 00 100 gr
CACAO AMARO 20 gr
BURRO a temperatura ambiente - 110 gr
PISTACCHI al naturale, sgusciati e tritati - 40 gr
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 50 gr
VANILLINA 1 bustina

PER LA FARCIA

PANNA FRESCA 60 gr
LATTE INTERO 60 gr
CIOCCOLATO AL LATTE tritato finemente - 140 gr
UOVA grande e leggermente sbattuto - 1
PASTA DI PISTACCHI
GRANELLA DI PISTACCHI per la decorazione -

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola riunite la farina, il cacao, i pistacchi tritati ed il sale.





2 A parte lavorate a crema il burro con delle fruste elettriche a velocità media per circa 3 minuti.

Aggiungete lo zucchero al burro e continuate a montare per altri due minuti.



3 Riducete la velocità delle fruste a bassa, aggiungete la vaniglia e incorporate il composto con la farina lavorando fino a quando il composto inizia a compattarsi.



4 Raccogliete l'impasto in una palla e riponetela in frigorifero per un'ora.



5 Trascorsa l'ora di riposo, riprendete la frolla dal frigorifero e stendetela su di una superficie leggermente infarinata in un disco di 30 cm di diametro e spesso circa 1/2 cm.

Prendete uno stampo di 22 cm di diametro, possibilmente con il fondo rimovibile, imburratelo e foderatelo con la frolla appena stesa.



6 Riponete la frolla in frigorifero fino a che risulti ben dura, circa 30 minuti.

Nel frattempo scaldate il forno a 160°C.

Riprendete il guscio di frolla ed infornatelo per circa 30 minuti o a cottura ultimata, quindi sfornatelo e lasciatelo raffreddare completamente. Riducete il calore del forno a 150°C.

Preparate il ripieno: in un pentolino scaldate la panna ed il latte.



- 7 Versate il composto di latte e panna caldo sopra il latte al cioccolato in una ciotola e lasciateli lì per due minuti, quindi iniziate a mescolare fino ad ottenere un composto liscio che lascerete raffreddare per circa 10 minuti.



- 8 Incorporate l'uovo nel cioccolato ed amalgamate.



9 Distribuite uno strato sottile di crema di pistacchi sul fondo della crostata.



10 Versate nel guscio di frolla il ripieno al cioccolato al latte ed infornate fino a che risulti rassodato, circa 30-35 minuti.



11 Lasciate raffreddare la crostata completamente, quindi cospargetela con dei pistacchi tritati appena prima di servire.