

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata al gelo di Melone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

### PER LA FARCIA

ANGURIA 1

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA cucchiaino raso - 1

ZUCCHERO 120 gr

AMIDO DI GRANO 90 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

# PREPARAZIONE

**1** Sbucciate, spezzettate e private dei semi l'angria.

Frullare nel frullatore e filtrate.

Alla fine dovrete ottenere un litro di succo.



**2** In una casseruola versate il succo, la vanillina, la cannella, lo zucchero e l'amido setacciato e mescolare energicamente.

Fate addensare senza smettere di mescolare.



**3** Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Stendete la pasta frolla e rivestite uno stampo per crostate e rivestite con carta forno e fagioli.

Infornate a 200°C per 15 minuti.

Fate sciogliere il cioccolato nel microonde e spennellate la crostata con il cioccolato, fate solidificare bene.

Coprite con la crema e fate solidificare in frigo.





PasticceRita



PasticceRita



PasticceRita