

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata all'uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per ungere lo stampo -

PER LA FARCIA

UVETTA SULTANINA ammollata nel rum -
60 gr

PANNA ACIDA 1 bicchiere

CANNELLA 1 pizzico

UOVA 2

ZUCCHERO 150 gr

SALE 1 pizzico

PER DECORARE

CARAMELLO

PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Incorporate la panna acidulata, la cannella, l'uvetta ed un pizzico di sale.





3 Aromatizzate la farcia con un bicchierino di rum ed amalgamate tutti gli ingredienti.



- 4 Stendete la pasta frolla molto sottile e foderate con questa una teglia di 22 cm per crostate ben imburrata.

Versate sulla pasta il composto all'uvetta e cuocete il tutto in forno a 200°C per 40 minuti.



- 5 Servite il dolce tiepido o freddo decorandolo con il caramello.

