

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con marmellata di fichi

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso



La crostata con marmellata di fichi è un dolce tipico della stagione autunnale, che si prepara con una base di pasta frolla e un ripieno di confettura di fichi. La ricetta della crostata con marmellata di fichi, alle volte, viene arricchita con noci o mandorle, infatti la frutta secca ci sta a meraviglia con il gusto dolce, carico e avvolgente della **confettura di fichi fatta in casa!**

La crostata con marmellata di fichi è un **dolce ideale** per la colazione o la merenda, da gustare con una tazza di tè o di latte, **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinarla in casa con le tue mani.

Se ami le [crostate fatte in casa](#), devi provare anche queste ricette:

[Crostata senza burro](#)

[Crostata senza lattosio](#)

[Crostata di mirtilli e lamponi](#)

[Crostata con crema pasticcera al limone](#)

[Crostata della nonna](#)

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 22

CM

MARMELLATA DI FICHI 350 gr

FARINA 00 (più q.b. per lo spolvero) - 200

gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 80

gr

GRANELLA DI MANDORLE 30 gr

UOVO medio - 1

TUORLO D'UOVO medio - 1

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare un fragrante e golosa crostata con marmellata di fichi: in una ciotola metti un uovo intero e un tuorlo, aggiungi lo zucchero e lavora con la punta delle dita fino a ottenere un composto omogeneo.



- 2 Aggiungi il burro a temperatura ambiente e amalgamate gli ingredienti, quindi unisci piano piano la farina.



- 3 Lavora l'impasto fino a ottenere un panetto morbido e omogeneo, avvolgilo nella pellicola e fai riposare in frigo per 30 minuti.



- 4 Preleva della pasta frolla e tienila da parte. Stendi la restante parte su carta forno, aiutandoti con un mattarello e con un po' di farina.



- 5 Con le mani modella la pasta frolla fino a ottenere un disco di 24 cm di diametro, mettilo nella teglia da 22 cm di diametro. Livella la superficie della crostata e sistema ai lati per ottenere un bordino.



- 6 Spalma la marmellata di fichi sulla superficie (lasciando pulito il bordino), aggiungi quindi la granella di mandorle sulla marmellata.



- 7 Dall'impasto tenuto da parte ricava sei strisce larghe circa 2 cm e sistemale sulla marmellata per formare il caratteristico disegno a griglia.



8 Cuoci la crostata con marmellata di fichi a 180°C per 25 minuti in forno statico, precedentemente riscaldato.



CONSERVAZIONE

La crostata con marmellata di fichi si conserva per 3 giorni a temperatura ambiente in un porta torta. Si può congelare sia la pasta frolla che la crostata.

CONSIGLIO

La pasta frolla può essere aromatizzata con la buccia grattugiata di arancia o limone, oppure con vaniglia. Al posto della granella di mandorle puoi utilizzare pinoli o granella di noci.