

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di nespole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO DELLA FROLLA IN FRIGORIFERO*



Noi crediamo profondamente che il dolce migliore per poter esaltare le qualità di un'ottima marmellata sia assolutamente la crostata...una bella [crostata di marmellata](#) è forse il dolce più legato ai nostri nonni: semplice e genuina proprio come erano loro.

In questo caso realizziamo una crostata di nespole, abbiamo voluto puntare ancor più l'attenzione sulla rusticità e sulla genuinità del dolce utilizzando per la sua realizzazione la farina integrale ed un dolcificante naturale come il miele per un risultato

un po' grezzo ma che è sicuramente più salutare ed equilibrato. Una volta fatta questa crostata poi potete passare ad un dolce più morbido come il [rotolo alla nutella](#) e vedere chi vince la gara!

PER LA PASTA FROLLA INTEGRALE

FARINA INTEGRALE possibilmente macinata a pietra - 300 gr
BURRO 150 gr
MIELE di castagno - 60 gr
TUORLO D'UOVO 2

PER LA FARCIA

MARMELLATA DI NESPOLE 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Partite preparando la frolla: riunite sul piano di lavoro la farina integrale, il burro tagliato a pezzi, il miele, il pizzico di sale ed i tuorli. Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato, quindi impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo.





2 Trasferite l'impasto della frolla su di un foglio di carta forno e stendetelo leggermente,

quindi copritelo con dell'altra carta forno e riponete il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora.



- 3 Quando riprenderete la pasta frolla dal frigorifero noterete che si è indurita, approfittatene per stenderla un altro po', quindi usatela per foderare uno stampo, possibilmente con il fondo rimovibile, già imburato.





- 4 Rimuovete le eccedenze di pasta frolla e mettetele da parte per realizzare successivamente le strisce per la decorazione.

Bucherellate il fondo della pasta frolla con i rebbi di una forchetta.



- 5 Prendete la marmellata di nespole e distribuitela in modo uniforme sul fondo.



- 6 Ultimatala decorandola con le strisce di frolla realizzate con una rotella dentellata per un risultato un po' più ricercato, altrimenti va bene il classico coltello per delle strisce lisce.



- 7 Infornate, infine a 180°C, forno statico, per circa 30 minuti. Controllate che la pasta frolla sia leggermente dorata e che risulti biscottata.



- 8 Sfornate la crostata, lasciatela riposare una decina di minuti prima di estrarla dallo

stampo. Servite la crostata fredda tagliata in fette per una golosa merenda o una colazione ideale.



CONSIGLIO

Se avete aspettato troppo prima di togliere la crostata dallo stampo e l'operazione risulta troppo complicata, il nostro consiglio è quello di passare il fondo dello stampo su di una fiamma per pochi secondi.

In questo modo il burro raffreddato e solidificato, che fino a quel momento faceva da colla, si scioglierà e consentirà alla crostata di liberarsi facilmente dallo stampo.