

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata al pandoro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



A Natale, si sa, i pandori si accumulano, perchè non farci un bel dolce? Ma non un dolce qualunque: preparateci il dolce per il cenone di Capodanno! Porterete in tavola un dolce particolare e golosissimo. La crostata al pandoro è una di quelle chicche da provare e provare più volte!

## PER LA PASTA

FARINA 00 250 gr  
BURRO 100 gr  
ZUCCHERO 125 gr  
UOVA 1  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico

## PER LA FARCIA

CIOCCOLATO GIANDUJA 200 gr  
PANNA FRESCA 500 gr  
PANDORO 180 gr

## PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

# PREPARAZIONE

**1** Preparate il guscio di frolla come riportato nella ricetta linkata negli ingredienti.

Mentre il guscio di frolla cuoce, fate fondere il cioccolato gianduia a bagnomaria e mettetelo da parte a stiepidire.

Montate la panna ed unitevi il cioccolato fuso, mescolando dal basso verso l'alto per evitare che la panna si smonti.



**2** Tagliate il pandoro a cubetti ed unitelo al composto di panna e cioccolato, dovrete ottenere un composto piuttosto consistente.



**3** Sfornate il guscio di frolla, lasciatelo raffreddare leggermente, quindi sformatelo.

Versate la farcia nel guscio di frolla e livellatelo in superficie.



**4** Riponete il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo.

Prima di portare in tavola il dolce, fate fondere il cioccolato fondente, sporzionate la crostata e fate colare il cioccolato fondente su ciascun piatto.