

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata ciocco-pere e muesli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



1 cucchiaio di zucchero di canna
cannella q.b. e qualche cucchiata di muesli
(se non li avete potete sostituirli con
amaretti o biscotti secchi sbriciolati
savoardi).

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le pere e dividetele a metà, mettetele in una pentola abbastanza capiente, ricopritele di acqua, aggiungete 2 cucchiari di zucchero e un po' di cannella. Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 15 min. Dopodiché scolatele e lasciatele raffreddare.



- 2 Adesso preparate la frolla impastando tutti gli ingredienti molto velocemente e dopo aver formato una palla, ricopritela con la pellicola e lasciatela in frigorifero.



- 3 Nel frattempo preparate la crema mettendo in un pentolino antiaderente farina, zucchero e cacao, mescolate bene e aggiungete a filo il latte e la panna, poi l'acqua. Fatela addensare su fuoco basso mescolando continuamente e quando è pronta toglietela dal fornello e aggiungete i 60 gr di cioccolato fondente e la noce di burro. Copritela con un po' di pellicola trasparente.



- 4 Adesso prendete la frolla dal frigo e stendete una sfoglia non molto spessa in una crostatiera dal diametro di 26 cm, bucherellate il fondo con la forchetta. Mettete sopra un foglio di carta da forno e ricopritela con fagioli secchi in modo da evitare che gonfi durante la cottura. Fate cuocere in forno a 180 gradi per 15-20 min.



5 Tagliate a spicchi sottili le pere ormai fredde e scolate bene.

Trascorso il quarto d'ora togliete la frolla dal forno e togliete i fagioli, cospargete la superficie di muesli, spalmate la crema di cioccolato e disponete sopra le fettine di pera. Cospargete con il cucchiaino di zucchero di canna e infornate ancora portando a cottura.



6 Consiglio di lasciarla raffreddare e di metterla in frigo per un po' prima di servirla..

