DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ciliegie e crema di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 30 DI RIPOSO DELLA FROLLA*

PER LA PASTA FROLLA

BURRO 150

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE 1

PER LA CREMA

MANDORLE 80 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA 2

FARINA 60 gr

LATTE 400 ml

VANILLINA 1 bustina

CILIEGIE 500 gr

Preparazione

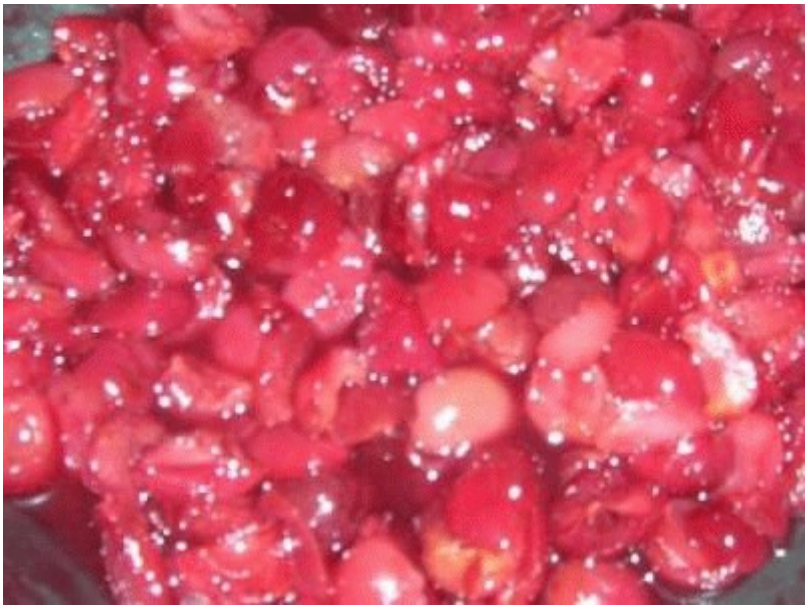
1 Preparate la pasta: impastare rapidamente tutti gli ingredienti per la frolla.

Rivestite una tortiera da 26 cm.con carta forno.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la frolla e rivestite la tortiera, bucherellate il fondo e ponete in frigorifero per 30 minuti.

2 Per le ciliegie: snocciolate le ciliegie e tagliatele a metà, mettetele in una pentolina con mezzo bicchiere scarso di acqua, un cucchiaio di zucchero.

3 Fatele cuocere finché saranno ammorbidite. Lasciate raffreddare.



4 Per la crema: con l'aiuto delle fruste elettriche montare a lungo le uova con lo zucchero e la vanillina.

5 Unitevi la farina.

6 Ed il latte a filo.

7 Trasferiteil composto in una casseruola.

Ponete la crema sul fuoco e fate addensare, senza smettere di mescolare, togliete dal fuoco ed unite la mandorle tritate.

8 Riprendete la pasta, distribuitevi le ciliegie.

9 Terminate con la crema.

10 Cuocete a 180° per 35 minuti.

Lasciate raffreddare bene.

Completate con una spolverizzata di zucchero a velo.