

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con cioccolato ed amaretti

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER LA FARCIA

20 g di cacao amaro
100 g di zucchero
40 g di farina
un pezzetto di scorza di limone
250 ml di latte
100 ml di acqua
50 g di cioccolato fondente
150 g di mandorle spellate e tostate
200 g di amaretti
2 albumi.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate da 26 cm, bucherellate il fondo ed infornate a 180°C per 20 minuti.

Per la crema: in una casseruola mettete il cacao, lo zucchero, la farina e la scorza e stemperate con l'acqua ed il latte, mettete sul fuoco e fate addensare fino ad avere la consistenza di una cioccolata, unite il cioccolato fondente.

Fate intiepidire e versate sulla crostata.

Nel mixer frullare le mandorle, unite gli amaretti e continuate a frullare.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi.

Mescolare delicatamente gli albumi con le mandorle e gli amaretti frullati e trasferite sopra la crema.

Infornate per altri 15 minuti.

Decorare con zucchero a velo

