

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con crema, pinoli e cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crostata con crema, pinoli e cioccolato** nasce per trasporre in **crostata** la classica torta della nonna siccome siamo golosi, abbiamo arricchito il tutto con un leggero strato di cioccolato. Il risultato? Golosissimo!

Se volete una valida e golosa alternativa alla [crostata di marmellata](#), noi vi consigliamo questa fantastica versione.

PINOLI 50 gr

## PER LA FINITURA

PINOLI 50 gr

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

**1** Realizzate un guscio di pasta frolla: impastate gli ingredienti indicati e stendetelo in uno stampo da 26 cm e cuocetelo in bianco per circa 20 minuti a 190°C.

Realizzate, quindi la crema pasticcera facendo scaldare il latte con una scorza di limone e della vaniglia per aromatizzarlo.

Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero e la maizena.

Quando il latte sarà ben caldo ma non in ebollizione, versatelo a filo nel composto di tuorli continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Rimettete il composto nel pentolino su un fuoco basso e fate addensare la crema mescolando frequentemente.

Una volta pronta, trasferite la crema pasticcera in una ciotola e fatela freddare completamente.

Fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e tritate i pinoli grossolanamente al coltello.



- 2 Riunite in una ciotola il cioccolato fondente e 30 g di pinoli tritati e distribuite il composto sul fondo del guscio di pasta frolla ormai cotto e freddato.





**3** Riempite il guscio di frolla con la crema pasticcera realizzata e ormai fredda.



**4** Ultimate, infine, la crostata distribuendo in superficie i pinoli rimasti, riponete la crostata a freddare in frigorifero per un paio d'ore.



- 5** Riprendete la crostata dal frigorifero appena prima di servirla, spolverizzatela con dello zucchero a velo e servitela in tavola tagliata a fette.



## CONSIGLIO

**Come si prepara la crema pasticcera?**

Prepara la [crema pasticcera](#) seguendo la videoricetta che abbiamo realizzato, vedrai sarà semplicissimo!

**E la pasta frolla? Mi indicate dove trovare la ricetta della pasta frolla?**

Ecco qui, la ricetta della [pasta frolla](#) è semplicissima da seguire.

## Come si esegue la cottura in bianco della pasta frolla?

La cottura in bianco è molto semplice: è sufficiente infornare lo stampo da crostate rivestito di pasta frolla che andrà riempita con dei pesetti che siano pesetti da pasticceria, riso o fagioli non importa.

La cottura dovrà protrarsi per 20 minuti con i pesi e 15 minuti o fino a doratura senza pesi.

### NOTE

Il pinolo è un frutto secco costituito da un seme racchiuso in un guscio legnoso. Solitamente vengono messi in commercio già sgusciati. Si prestano, oltre che per il consumo diretto, anche per la preparazione di dolci e salse, come il famosissimo pesto. In estate è facile trovare sotto i pini grosse quantità di pinoli e, dato che non sono proprio "economici", potete pensare di raccogliarli e fare così scorta per i dolci invernali oltre che fare un buon pesto subito! I pinoli devono essere sgusciati. Essendo molto piccoli lo schiaccianoci non è lo strumento giusto. Romperli utilizzando un piccolo martello, dando un colpetto secco al pinolo posto in verticale su una superficie dura. Una volta sgusciati potete conservare i pinoli in un vaso chiuso, in un luogo fresco e asciutto, la dispensa dovrebbe andare benissimo.