

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema, pinoli e cioccolato

di: *Cookaround*

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.

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

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

NOTE