

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di pere e frangipane

di: *Danda*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



100 g di zucchero semolato
80 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
2 uova
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
80 g di farina di mandorle.

INOLTRE

3 pere mature
sbucciate e private del torsolo
succo di 1 limone
1 cucchiaio di zucchero semolato
una noce di burro fuso
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla alle mandorle: in una ciotola grande setacciare la farina, il sale e lo zucchero a velo e mescolare alla farina di mandorle. Aggiungete il burro freddo a tocchetti e con la punta delle dita incorporarlo alla farina. Quando l'impasto ha più o meno l'aspetto di grosse briciole sbattete in una ciotolina il tuorlo con un paio di cucchiai di latte ed aggiungerlo all'impasto (per la quantità di latte regolarvi in base alla durezza dell'impasto e alla grandezza del tuorlo).

Unite la vaniglia e la scorza grattugiata del limone ed impastare bene il tutto.

Fate una palla, avvolgetela con della pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti.

Preparare il frangipane: con un cucchiaio di legno mescolare il burro con lo zucchero fino a renderlo un composto spumoso.



2 Aggiungete le uova, l'estratto di vaniglia ed infine la farina di mandorle.



3 E mescolare bene il composto.



- 4 Coprite con della pellicola e lasciate riposare in frigorifero.
Sbucciate le pere, tagliatele a metà, privatele del torsolo e irroratele di succo di limone per evitare che anneriscano troppo.



- 5 Preriscaldate il forno a 180° C.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4 millimetri circa e foderate una teglia da crostata precedentemente imburrata (la teglia misura 17x27 cm).



- 6 Versate il frangipane sulla pasta frolla stendendolo in modo uniforme con l'aiuto di una spatola.



- 7 Coprite con le pere e spennellate con un poco di burro fuso, concludete spolverizzando con dello zucchero.



8 Infornate a 180° C per 50 minuti circa.

Lasciate raffreddare e servite (la crostata migliora se lasciata riposare in frigorifero mezza giornata).



