

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata fondente alla cannella

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Realizzare la ricetta della **crostata fondente alla cannella**, è davvero semplice. Anche se non siete pasticceri provetti di certo questo dolce vi verrà in maniera perfetta seguendo il nostro passo passo. Provate questa versione e vedrete che profumino incredibile inonderà la vostra cucina.

Se amate le crostate poi, provate anche quella alle [mele](#): buonissima!

### PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

SALE 1 pizzico

ACQUA 5 cucchiai da tavola

### PER IL RIPIENO

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 60 gr

FARINA 1 cucchiaio da tavola

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

CACAO AMARO IN POLVERE

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la ricetta della crostata fondente alla cannella, partite dalla base e realizzate la pasta brisée nella seguente maniera: versate su di una spianatoia la farina, incorporate alla farina, il burro freddo a cubetti e un pizzico di sale, iniziate a lavorare il composto, pizzicandolo con la punta delle dita, fino ad ottenere un composto sbriciolato. Allargate a fontana il composto e aggiungete l'acqua. Lavorate velocemente, in modo tale formare un impasto omogeneo e compatto. Avvolgete la pasta nella pellicola o carta da forno e fatela riposare, in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2** Nel frattempo preparate la farcia della crostata: spezzettate il cioccolato fondente in un recipiente e, fatelo sciogliere a bagnomaria. Appena il cioccolato si sarà completamente sciolto, unite il burro poco per volta e, mescolate fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
- 3** Togliete il recipiente dal bagnomaria e, aggiungete lo zucchero, la cannella e la farina; mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Quindi incorporate alla crema di cioccolato, i tuorli d'uovo uno dopo l'altro, sempre mescolando. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli alla crema, con movimenti dal basso verso l'alto.
- 4** Imburrate uno stampo per crostate di 22 cm di diametro e stendetevi la pasta brisée. Versate la crema al cioccolato nello stampo, quindi trasferite in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 40 minuti o, fino a quando la base della crostata risulterà dorata e il ripieno cotto.
- 5** Sfornate e servite la torta fondente alla cannella, ancora tiepida e spolverizzata di cacao amaro in polvere.

## CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva questa torta?

Puoi conservare la crostata fondente alla cannella per due o tre giorni.

**Posso diminuire la quantità di cannella?**

Sì certo!