

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata lemon & peach

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1 cucchiaino di lievito in polvere

2 cucchiaini di olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti e fare riposare la pasta avvolta nella pellicola trasparente per circa 1 ora in frigo.

Nel mentre far riscaldare il forno a 180 gradi e preparare la farcia come segue: montare le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, finchè il composto diventa quasi bianco e ben sodo. Aggiungere gradatamente la panna o lo yogurt, poi la farina, l'amido, il lievito e i 20g di farina di mandorle setacciati insieme continuando sempre a montare.

Alla fine incorporare l'olio di semi e la scorza di limone.

Stendere la pasta (senza bucherellarla) in un disco sottile e foderare una tortiera meglio se a cerchio apribile (non lo stampo basso per crostate) di 26cm di diametro. Spargere sulla base il cucchiaino di farina di mandorle e adagiarvi le pesche tagliate a fettine non troppo sottili. Rovesciarvi sopra l'impasto e mettere in forno per circa 40-45 minuti.

A cottura ultimata fare raffreddare, sformare su un piatto e spolverizzare di zucchero al velo.

NOTE

Questo dolce ha allo stesso tempo la croccantezza della crostata, la golosità della frutta e la morbidezza e la fragranza di una torta. Ottima il giorno dopo, solo che chissà perchè non ci arriva mai.