



Crostata di mandorla al cioccolato fondente - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

frolla - mandorla - cioccolato nero - baccello di vaniglia



Da Forum al femminile

Ingredienti :

Pasta frolla

200 gr di farina

125 gr di burro ammorbidito

120 gr di zucchero al velo

40 gr di mandorle in polvere

2 rossi d'uovo

2 baccelli di vaniglia

Guarnitura

20 ml di panna da cucina (considerate che il brick ne contiene 200)

80 gr di latte intero

200gr di cioccolato fondente (70% di cacao) ridotto a pezzettini

Ricetta :

Prepara la pasta (lo ho usato il kenwood)

1. Incidi i baccelli di vaniglia ed estrai i semi neri che si trovano all'interno aiutandoti con un cucchiaino

2. Metti i semi in una terrina con i rossi d'uovo

3. Versa la polvere di mandorle e lo zucchero al velo nel mixer

4. Aggiungi la farina ed il sale; avvia di nuovo il motore.

5. Aggiungi il burro e mixa ancora per 10 secondi

6. Metti i rossi d'uovo, la vaniglia e mixa finché la pasta diviene ben omogenea (non bisogna che diventi una palla)

7. Forma una palla e lascia riposare almeno un ora in frigo

Finisci la torta

1. Scaldi il forno a 180°

2. Stendi la pasta in uno stampo e falla cuocere (meglio se punzecchiate e appesantite coi fagioli)

3. Fai bollire in una casseruola il latte e la panna

4. Togli la casseruola dal fuoco e aggiungi il cioccolato sempre mescolando fino a che il composto diviene omogeneo

5. Versa sulla pasta raffreddata

6. Fai cuocere in forno per 12-15 min. a 190°





Variante di Silvia:

Dopo aver cotto i gusci (ho fatto mezza dose e quindi crostatine) ho farcito con crema di ricotta a cui ho aggiunto gocce di frutta (albicocca) e ho ripassato in forno come da ricetta..credetemi, una bontà!



[Vai alla discussione sul forum](#)