



Crostata di gelsi - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

crostata - gelsi - frolla - crema pasticceria - mele cotogne - marmellata



Ingredienti per la frolla :

450 gr. farina 00
150 gr. strutto
150 gr. zucchero
1 bustina vanillina
1 pizzico ammoniaca
100 gr. latte

Preparare la frolla mescolando tutti gli ingredienti e poi avvolgerla con la pellicola e tenere in frigo per 2 ore.
con il mattarello e la carta forno sotto stendere 2/3 dell'impasto di circa 2 cm., trasferire la sfoglia in una teglia imburata e senza la carta da forno, alzare bene i bordi, punzecchiare con i rebbi di una forchetta il fondo e i laterali, cuocere a vuoto in forno a 200° per 20 minuti. Appena intiepidisce coprire con [crema pasticceria](#) e decorare con gelsi. Lucidare con una gelatina (io ho usato quella di melecotogne che avevo preparato lo scorso autunno).

[Vai alla discussione sul forum](#)