



Crostata dorata - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

crostata - dessert - merenda - frolla

(da tvtelesette)

Ingr. per 6 pers:

600 gr. albicocche
250 gr. farina
150 gr. burro
135 gr. zucchero semolato
la scorza grattugiata di 1 limone
150 gr. di latte
20 gr. fecola
80 gr. zucchero a velo
3 uova
mezza bustina di vanillina
sale

Procedimento:

1- Impastate rapidamente con le mani 125 gr. di burro (molto freddo e a pezzetti) con la farina. Unite 1 uovo con un pizzico di sale, 125 gr. di zucchero semolato, la scorza del limone e lavorate velocemente per non scaldare l'impasto. Formate una palla e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti avvolta in una pellicola.

2- Diluite in una casseruola la fecola con il latte, unite lo zucchero a velo, il burro rimasto, la vanillina, mettete sul fuoco dolce e portate a bollore. Spegnete e aggiungete, una alla volta, le uova rimaste leggermente battute, incorporandole rapidamente per non farle rapprendere.

3- Lavate le albicocche e tagliatele a spicchi sottili. (ho fatto spicchietti)

4- accendere il forno a 220°.

5- Riprendete la pasta frolla, stendetela con un mattarello e mettetela in una teglia rivestita con carta forno inumidita e strizzata (ho unto la teglia) premendo per fare aderire la pasta. Eliminate la pasta in eccesso e pizzicate il bordo. Coprite il fondo con gli spicchietti di albicocche, tenendone da parte 10 per la decorazione finale. Cospargete con lo zucchero semolato rimasto, versate sulle albicocche la crema preparata e infornate nel forno preriscaldato , per 30 minuti circa (forno ventilato)

6- Estraiete la crostata, fatela raffreddare, posatela su un piatto da portata e decoratela al centro con gli spicchi di albicocca tenuti da parte.

(10 minuti prima della fine della cottura, ho posizionato gli spicchi)

Spolverare appena con lo zucchero a velo.

(in rosso quel che ho fatto io)





[Vai alla discussione sul forum](#)