



Microonde: Crostata alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Crostata - nocciola

Ingredienti per la frolla:

70 g di nocciole tritate fini
25 g di cacao
1/2 cucchiaino di caffè in polvere (ho messo quello liofilizzato)
280 g di farina
1 uovo
200 g di burro freddo a pezzetti
120 g di zucchero

Ingredienti per la crema al caffè:

4 tuorli
500 g di latte
170 g di zucchero
50 g di amido di mais
80 g di panna montata
1 tazzina di caffè ristretto
250 g di mascarpone (ho sostituito con philadelphia)
20 g di zucchero a velo

Procedimento:

Impastate tutti gli ingredienti per la frolla.
Rivestite una tortiera, stendervi la pasta frolla, bucherellare il fondo .
Coprite con carta da forno e fagioli e infornate a 190° per 15 minuti.
Togliere i legumi e far cuocere ancora er 10 minuti.
Far raffreddare.

Scaldare il latte con 50 g di zucchero.
Montare i tuorli con lo zucchero rimasto, incorporare l'amido di mais, e unire il latte caldo.
Porre sul fuoco e mescolando portare al rassodamento.
Fuori dal fuoco unire il caffè ristretto. fare raffreddare.

Alla crema fredda incorporare la panna montata e il mascarpone già reso cremoso con lo zucchero a velo.
Riempire il guscio di frolla con la crema livellare e mettere in frigo per circa due ore.

Decorare a piacere con panna montata.. cioccolato..chicchi di caffè.

da Più dolci



[Vai alla discussione sul forum](#)