



DOLCI

Crostata di frangipane, limone e frutti di bosco

Ingredienti per 8 persone

- 275 g di farina "00"
- 225 g di burro Fior fiore
- 220 g di zucchero semolato
- 2 uova coop
- 1 g di sale
- 2 g di vaniglia
- 6 g di lievito per dolci
- 100 g di farina di mandorle
- 5 g di scorza di limone non trattato
- 200 g di lamponi e mirtilli



Impastate 125 g di burro tagliato a pezzetti con 120 g di zucchero, il sale, la vaniglia e 1 uovo fino a ottenere un composto uniforme. Setacciate 250 g di farina bianca con il lievito e uniteli all'impasto. Dovete ottenere un impasto compatto e omogeneo. Formate un panetto rettangolare e avvolgetelo nella pellicola. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Riprendete la frolla, impastatela nuovamente per ammorbidirla, stendetela a uno spessore di 3 mm e foderate uno stampo imburrato di 22 cm di diametro. Riponetelo in frigorifero fino all'uso.

Con l'aiuto di una frusta mescolate 100 g di burro morbido con 100 g di zucchero, quindi unite l'uovo rimanente dopo averlo sbattuto con una forchetta, versandolo a filo. Aiutandovi con un cucchiaino di legno amalgamate al composto la farina di mandorle, 25 g di farina 00 e la scorza di limone grattugiata. Coprite con la crema frangipane la base di pasta frolla, disponete i lamponi e i mirtilli sulla superficie, in modo casuale. Cuocete in forno a 175°C per 35 minuti.

Lasciate raffreddare la crostata e lucidatela con la gelatina di albicocche.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

