



Crostata di pasta frolla

Ingredienti

Per 6 persone : 300 gr di farina - 150 gr di zucchero - 120 gr di burro tenero e tagliato a pezzetti - 75 gr di uovo - 2 tuorli d'uovo - 300 gr di cioccolato - 75 gr di panna liquida - 50 gr di scorza di arancia

Preparazione

Mescolare nel cutter la farina, lo zucchero, il burro, le uova, i tuorli e un pizzico di sale.

Impastare bene, avvolgere la pasta frolla in una pellicola per alimenti e metterla in frigo per 1 ora.

Far fondere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la panna.

Preriscaldare il forno a 180° C e imbrattare uno stampo per crostate.

Stendere la pasta frolla con un rullo e disporla nello stampo.

Bucherellare il fondo della crostata con una forchetta e cuocere in forno a 180 ° C.

Aggiungere la crema di cioccolato e lasciar raffreddare.

L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere alcune amarene.

