

Torte e crostate • biscotti e pasticcini • dolci al cucchiaio

più DOLCI

Luglio/Agosto

203

Torta frutta e

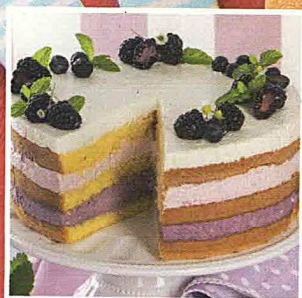
ZUCCHERO DI CANNA

100%

RICETTE
PROVATE &
ASSAGGIATE

DOLCI CON LO YOGURT

- DOLCEZZE SENZA FORNO
- FRUTTA SCIROPPATA E IN CONFETTURA
- ZUCCHERO DI CANNA



Delizia di more e yogurt

MENSILE n° 203 - P.I. 22/6/2017 - ISSN 1128-0719 SpA in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue
• Italia € 1,90 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60





Crostata fruttina

Preparazione 30 minuti
Cottura q.b. • Stampo Ø 24 cm
Tagliapasta Ø 5,5 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

- 570 g di pasta frolla pronta
- crema:** • 500 g di latte • 3 tuorli
- 30 g di amido di riso • 100 g di zucchero • 1 baccello di vaniglia
- inoltre:** • 1 pesca • 2-3 albicocche
- confettura di pesche • zucchero a velo

Preparazione

Crema: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite l'amido e, una volta amalgamato, diluite con il latte a filo.

Profumate con la raschiatura della vaniglia e cuocete la crema senza smettere di mescolarla.

Quando sarà addensata, raffreddatela.

1. Stendete la frolla e foderate lo stampo unto e infarinato, rifilate il bordo, pungetela sul fondo e pennellatela con la confettura di pesche.

2. Dalla frolla rimasta ritagliate dei di-

schetti.

3. Versate la crema nel guscio di frolla e livellatela, poi infornate la crostata a 180° per 30 minuti, e ancora per 10 minuti con forno statico e calore solo dal basso.

Infornate anche i biscotti e cuoceteli solo per 10-12 minuti.

Sfornate la crostata e, dopo 10 minuti, sformatela sul piatto da portata.

4.5. Disponete sul bordo i dischetti di frolla, spolverate con zucchero a velo e al centro la frutta a spicchi.



Crostata alle mandorle

Preparazione 30 minuti
Cottura 40 minuti • Stampo Ø 22 cm
Per 8-9 persone

Ingredienti

- 200 g di farina di mandorle
- 250 g di farina • 100 g di burro
- 40 g di burro fuso
- 130 g di zucchero • 4 uova
- aroma liquore a scelta
- scorza grattugiata di 1 limone
- decorazione:** • zucchero a velo

Preparazione

Dividete i tuorli dagli albumi.

Miscelate la farina bianca alla metà della farina di mandorle, unite metà zucchero, la scorza di limone, 3 albumi e impastate con 100 g di burro formando un panetto. Avvolgete la frolla in pellicola trasparente e fatela riposare in frigo.

Lavorate la farina di mandorle restante con l'altra metà dello zucchero, l'aroma, i tre tuorli, l'uovo intero e 40 g di burro fuso, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendete la frolla, ricavatene due dischi e con uno rivestite lo stampo imburato e infarinato.

Versate la farcia, livellatela e ricoprite con il secondo disco di frolla saldando bene i bordi.

Cuocete la crostata in forno a 170° per 40 minuti. Sfornate, sformate la crostata e lasciatela raffreddare sulla gratella.

Prima di servire, spolverate il dolce con lo zucchero a velo.



Cenando...
con le **STELLE**



Foto: Villa d'Este Home Tvoli