



Crostata frangipane

Ingredienti

Per la pasta frolla:

200 g di farina 00 debole

100 g di burro a dadini

100 g di zucchero

1 uovo (più qualche goccia di acqua se occorre)

1 pizzico di sale

Per la crema frangipane:

150 g di burro morbido (non fuso)

150 g di zucchero

3 uova

150 g di farina di mandorle

50 g di farina 00

aroma di mandorle (opzionale)

Inoltre:

80 g di mandorle a lamelle

250 g di confettura di ciliegie (o anche altra confettura/marmellata)

La crema frangipane è stata una piacevole scoperta per me che sono amante della frutta secca in generale; si tratta infatti di una crema a base di farina di mandorle molto aromatica, si abbina bene con la frutta (sia fresca che in forma di confettura/marmellata) e in questo caso è racchiusa da un guscio di pasta frolla... come fa a non piacere?



Procedimento per un tortiera da 28 cm:

preparare prima la classica pasta frolla (si può fare anche all'olio); in una ciotola inserire la farina setacciata, col sale e lo zucchero, aggiungete il burro e "sfregatelo" con la farina creando delle grosse briciole; quando tutto il burro si sarà distribuito aggiungete l'uovo leggermente battuto e lavorate l'impasto con un tarocco o una spatola per evitare

che si scaldi troppo, create una palla compattando bene tutti gl'ingredienti (senza impastare come si fa per la l'impasto della pizza, dobbiamo evitare di far sviluppare il glutine che renderebbe poco croccante la crostata), schiacciatela creando un bel disco tondo e piatto, avvolgetelo nella pellicola e mettete a riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo ci occupiamo della crema frangipane: utilizzando le fruste elettriche far amalgamare bene burro e zucchero, aggiungere una alla volta le uova a temperatura ambiente e solo dopo aggiungere le due farine ben setacciate, quindi l'aroma di mandorla.

Stendere l'impasto in una teglia tonda imburrata e infarinata, distribuire sul fondo la confettura, versare la crema frangipane, infine distribuire sulla superficie le lamelle di mandorla. Infornare in forno statico già caldo a 180° per 35 minuti.

Fate raffreddare bene e tenetela in frigo (sarà più buona o almeno a me piace di più).

Se decidete di utilizzare la frutta fresca stendete l'impasto, versate la crema e sopra distribuite la frutta scelta.