



TORTE E CROSTATE

Crostata di ciliegie e amarene senza burro



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

330K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LA FROLLA SENZA BURRO

150 g di Farina 0

50 g di Fecola di patate

75 g di Zucchero semolato

1 Uovo bio

50 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

2 cucchiaini di Acqua

1 pizzico di Cannella in polvere

1 Limone bio

1 pizzico di Lievito per dolci

Sale

PER LA FARCITURA

400 g di Confettura di ciliegie

40 g di Amarene sciroppate

Preparazione

- Preparate subito la frolla senza burro. Setacciate la farina, la fecola e il lievito in una ciotola grande; aggiungete lo zucchero, la cannella, un pizzico di sale e mischiate il tutto usando un cucchiaio.
- Al centro versate l'olio, l'acqua e l'uovo; grattugiatevi un po' di scorza di limone e iniziate a mescolare, unendo, se il composto risultasse troppo appiccicoso, un altro po' di farina.
- Raccogliete l'impasto a palla, schiacciatelo leggermente, avvolgetelo con pellicola alimentare e ponetelo in frigo per circa 1 ora.
- Intanto scolate le amarene, tagliatele a metà e mettetele da parte.
- Riprendete la frolla, infarinatela e stendetela su un foglio di carta da forno, fino a formare un cerchio con lo spessore di poco più di 1/2 cm. Trasferitelo insieme alla sua carta in uno stampo per crostate da 24 cm e fatela aderire bene a fondo e pareti, poi tagliate via la parte eccedente di carta e frolla. Rimpastate i ritagli di pasta, stendeteli e ricavatene delle decorazioni di forme diverse (per esempio stelle, fiori o animali), aiutandovi con gli appositi stampini per dolci.
- Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo, versatevi la confettura di ciliegie e distribuitela in modo uniforme. Sistemate le decorazioni sulla superficie della crostata, creando un disegno a vostra scelta, e aggiungete le amarene direttamente sui rombi di confettura.
- Cuocete la crostata in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare, quindi con attenzione togliete la torta dallo stampo, aiutandovi con la carta, spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo setacciato e servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per questa crostata potete usare ciliegie fresche, in quantità doppia rispetto a quelle sciroppate. Lavatele, togliete picciolo e nocciolo e dividetele a metà, poi aggiungetele alla farcia facendole sprofondare nella marmellata. Il dolce sarà sempre buonissimo e anche meno calorico.