



TORTE E CROSTATE

Crostata morbida alle more



1 CROSTATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
430K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

220 g di Farina 0

100 g di Burro

2 Uova

100 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

2 cucchiaini rasi di Lievito per dolci

Sale

PER LA FARCITURA

300 g di More

150 g di Confettura di pesche

Succo di limone

PER DECORARE

Zucchero a velo

Preparazione

- Preparate la pasta frolla morbida. Setacciate la farina e il lievito sulla spianatoia, unite un pizzico di sale e disponeteli a fontana. Ponete al centro lo zucchero, il burro ammorbidito, le uova appena sbattute, la scorza grattugiata del limone e iniziate a miscelare gli ingredienti con la punta delle dita. Lavorate il composto senza eccedere: se fosse troppo appiccicoso, unite un po' di farina. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.
- Mondate le more, lavatele e asciugatele.
- Frullate la confettura di pesche insieme a un po' di succo di limone.
- Riprendete il panetto di frolla, infarinatelo, appoggiatelo su un foglio di carta da forno e tiratelo con il matterello, formando un cerchio di circa 28-30 cm.
- Trasferite la sfoglia insieme alla carta in uno stampo per crostate da 22 cm di diametro, lasciando sbordare la parte eccedente.
- Bucherellate il fondo della frolla, versatevi la confettura preparata e livellatela, poi disponetevi sopra le more e ripiegate il bordo del dolce verso l'interno.
- Cuocete la torta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti.
- Una volta sfornata, fate raffreddare la torta, toglietela dallo stampo, trasferitela sul piatto da portata e sfilate la carta. Se lo gradite, decorate la crostata con dello zucchero a velo prima di servirla.

Carla Marchetti