

Crostata rustica con marmellata di uva



Tra i miei dolci preferito, dopo quelli alle mele, di sicuro piazzerei anche le crostate.. datemele di qualsiasi cosa, in qualsiasi modo, in tutti i luoghi e in tutti i laghi e mi renderete una persona felice!!! ☐

Oggi provo una versione un po' rustica, con una frolla, quasi integrale..

devo dire che non è male, anzi, poi evitando la farina 00 si ha quasi la coscienza più pulita ☐

E' da un po' che praticamente non uso più la farina super raffinata, la tipo 00, appunto, e la preferisco. Ma bando alle ciance, vi racconto la mia Crostata rustica con marmellata di uva!

Ingredienti

- 300 g Farina tipo 2
- 100 g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 uovo
- 100 g zucchero
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 1 vasetto Marmellata di uva nera
- 1 limone

Parto con la mia Crostata rustica con marmellata di uva dalla preparazione sabbiatura della farina, ovvero impasto farina e burro fino a che non diventi a piccoli granelli, come appunto la sabbia, faccio la fontana sulla spianatoia ed inizio ad incorporare il resto degli ingredienti, compresa la scorza grattugiata del limone.

Impasto velocemente fino ad ottenere una palla liscia che inserisco in un sacchetto da congelatore e ripongo in frigo a riposare per almeno 30 minuti.

Passata la mezz'ora riprendo la pasta, ne prelevo un terzo e metto da parte, stendo la parte più grande su di un foglio di carta forno, raggiungendo uno spessore di circa 4-5 mm ed un diametro utile a ricoprire lo stampo da crostata. Inserisco l'impasto con tutto il foglio di carta dentro la teglia per crostate da 28cm, pareggio i bordi e farcisco con la marmellata.

Stendo anche la parte avanzata di pasta e con delle formine creo dei fiocchi di neve e taglio.

Con la mia fighissima rotella taglia pasta, creo anche delle strisce, decoro quindi la mia crostata ed inforno a 180° per 35 minuti circa.

Pronta ed appetitosa... e come vedete dalla foto, ho anche fatto una test... dovere dello chef, si dice così no?!



Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca



Oggi vi racconto della mia buonissima Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca, preparata per un compleanno della mia mamma, che purtroppo non c'è più. La posto con piacere e condivido con voi questo ricordo perchè so che le sarebbe piaciuto molto raccontare di quella bellissima serata passata in pizzeria con noi della faglia e con qualche amica. Avrebbe raccontato che ha mangiato una buonissima pizza margherita e da brava golosa anche le patatine fritte, avrebbe sorriso ricordando che quando è arrivata questa torta sopra era

piena di candeline lunghissime e scintillanti. E avrebbe anche raccontato che eravamo stonatissimi anche solo accennando la famosa “Tanti auguri a te”.

Vi lascio allora la ricetta di questa crostata, anche perchè i dolci con la frutta erano tra i suoi preferiti... ok dopo le sfogliatelle e la Nutella però... ☐

Ingredienti

- 80 g farina 00
- 80 g farina di mandorle
- 100 g zucchero
- 100 ml latte
- 2 uova
- 50 g olio di semi di girasole
- 1 bustina Lievito Pane degli Angeli
- 1 bustina Vanillina
- 4 Tuorli (per la crema)
- 45 g Amido di Mais
- 140 g zucchero (per la crema)
- 400 ml Latte
- 1 scorza di limone
- 1 confezione Perline morbide

Inizio a preparare la mia Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca partendo proprio dalla base della crostata. In una ciotola abbastanza capiente sbatto per bene le uova con lo zucchero. Incorporo poi anche il latte e l'olio a filo ed amalgamo bene il tutto fino ad ottenere una crema fluida.

Accendo il forno a 180° ed imburro uno stampo per crostate morbide.

Aggiungo all'impasto anche le farine, la vanillina e per ultimo il lievito e mescolo bene facendo attenzione a far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Versare il composto nello stampo per crostate morbide

imburrato ed inforno a 180° per circa 25-30 minuti. Una volta cotta, sforno, lascio intiepidire e poi capovolgo la crostata su un piatto da portata.

Passo ora a preparare la crema. Sbatto i tuorli con lo zucchero, unisco pian piano l'amido e a filo aggiungo il latte facendolo amalgamare bene al composto, facendo attenzione a non far formare dei grumi.

Passo il tutto in un pentolino antiaderente ed aggiungo anche un pezzo di scorza di limone.

Accendo il fornello e mescolando sempre attendo che la crema rapprenda, a cottura levo la scorza di limone e lascio raffreddare.

Intanto che tutti gli ingredienti raffreddino, inizio a preparare la frutta per guarnizione. Lavo, lavo e taglio, quindi, kiwi, pesche e banane a fettine e divido a metà anche gli acini di frutta, lavo ed asciugo le more di gelso. Preparo Tortagel ed inizio ad assemblare il mio dolce. Verso uno strato di crema sulla base della torta e partendo dall'esterno e dai pezzi più grandi inizio a disporre la frutta: prima il kiwi, poi le banane, l'uva, le pesche e al centro i gelsi. Spennello la superficie con Tortagel, qualche pallina di zucchero e metto in frigo. Pronta!

Crostata cioccolato e lamponi



Oggi ciao dieta proprio! Basta ho voglia di una cosa buona e golosa e allora Crostata cioccolato e lamponi... mmmh ho già l'acquolina!

La preparo in realtà perchè ho un invito a cena da amici e, ovviamente, non posso presentarmi con un dolcetto light o qualche esperimento dei miei...

Beh speriamo che piaccia... a me si! ☐

Vi racconto la ricetta della mia Crostata cioccolato e lamponi:

- 150 g cioccolato fondente
- 100 g panna
- 250 g farina 00
- 30 g cacao amaro in polvere
- 120 g burro
- 120 g Zucchero al Velo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 2 confezione Lamponi freschi
- 1 foglio Foglia d'oro edibile (opzionale)

Per preparare la frolla al cacao amalgamo tutte le polveri in una ciotola ben capiente. Aggiungo poi il burro morbido ed i tuorli d'uovo ed impasto velocemente fino a che gli ingredienti siano tutti ben amalgamati. Col mio impasto appena ottenuto faccio una palla che avvolgo con della pellicola e ripongo in frigo a riposare per mezzora.

Intanto imburro ed infarino una teglia per crostate. Passata la mezzora recupero la pasta che stendo e metto in teglia, con i rebbi della forchetta bucherello un po' la base dell'impasto, ricopro con un foglio di carta da forno e sopra ci ripongo dei ceci secchi per fare la cottura in bianco.

Metto in forno per 20 minuti a 180°

Cotta la base la lascio a raffreddare.

Passo ora alla preparazione della Ganache al cioccolato che metterò all'interno della base della crostata.

Trito abbastanza grossolanamente il cioccolato. In un pentolino verso la panna e porto ad ebollizione, levo dal fuoco e ci verso dentro il cioccolato, con una frusta giro e faccio sciogliere la cioccolata fino ad ottenere una crema omogenea, ganache pronta, la faccio stemperare un po' e intanto lavo ed asciugo i miei lamponi.

Pronti tutti i miei ingredienti posso finalmente

assemblare il mio dolce.

Ripongo la crostata su di un piatto da portata, all'interno spalmo la ganache ancora tiepida e sopra dispongo ordinatamente i lamponi partendo dall'esterno. Tocco finale qua e la adagio anche qualche pezzetto di foglia d'oro.

Apple pie a modo mio



Eccomi, vi avevo già detto che i dolci con le mele sono i miei preferiti?

E comunque ve lo ridico: I DOLCI CON LE MELE SONO I MIEI PREFERITI! ☐

Oggi mi diletto con la Apple pie ma ovviamente a modo mio

Questo però è un esperimento, o meglio una rivisitazione più light della buonissima torta di mele d'oltre oceano. La conoscete? E' quella torta che spesso si tirano Tom & Jerry e cavallo di battaglia di Nonna Papera. Io però, come dicevo, ho cercato di farne una versione più light alleggerendo l'impasto: via il burro, speriamo che Nonna Papera non se prenda troppo a male ☐

Ma bando alle ciance, vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- **Per la pasta**
 - 450 gr di farina
 - 150 gr acqua fredda
 - 50 gr di succo di mele
 - 100 gr di olio di semi
 - 1 pizzico di sale
 - latte per spennellare
- **Per il ripieno**
 - 1 kg di mele già pulite
 - 1 limone
 - 80 gr di zucchero
 - Cannella in polvere qb
 - Acqua 2 cucchiari o succo di mele
 - Frutta secca a piacimento

Procedimento



Per la apple pie a modo mio, parto preparando l'impasto. Faccio la fontana con la farina e aggiungo i vari ingredienti, amalgamo bene e ripongo l'impasto a



riposare in frigo dentro ad un sacchetto riutilizzabile per alimenti .

(Per chi volesse fare la versione non light, gli ingredienti sono simili ma diventano: 200 gr di burro freddo di frigorifero, e l'acqua diventa 70 gr. il resto uguale)

Passo quindi a mondare e tagliare le mele a pezzetti, li ripongo in una ciotola ed aggiungo il succo del limone per evitare che si anneriscano.



In una padella antiaderente metto a scaldare zucchero e cannella ed aggiungo anche i 2 cucchiaini di acqua, faccio sciogliere bene aspettando che caramellizzi un po', a piacimento in questa fase si potrebbe aggiungere una noce di burro, io evito ed aggiungo direttamente le mele tagliate insieme ancora a un cucchiaino di succo di mele, faccio andare qualche minuto fino a che le mele si saranno ammorbidite.



Rivesto una teglia con la carta da forno, prendo l'impasto e a matterello stendo 2 sfoglie dallo spessore di circa 5 mm. Adagio una delle 2 sfoglie nella teglia ed all'interno inserisco le mele creando una sorta di montagnella al centro. Richiudo con la seconda sfoglia.

Serro i margini con le dita e faccio dei tagli sulla parte superiore, con un pennello da cucina passo il latte e do' una spolverata di zucchero sulla superficie.



A forno statico già caldo faccio cuocere a 200° per 20 minuti, rispennello con altro latte e inserisco di nuovo

in forno per 20 minuti 180° , tiro fuori per la terza volta spennello ancora e finisco la cottura a 170° per gli ultimi 20 minuti.

















Sa.Che.(r) Crostata



Vabbè oggi proprio mi sento
super simpatica... e si vede da
come ho chiamato la ricetta...

E ci risiamo con gli esperimenti: Crostata dai gusti che ricordano la notissima e buonissima torta Sacher. Utilizzando gli stessi ingredienti ne ho fatto una crostata... niente male!

Altro particolare di questa crostata è la frolla, infatti non utilizzo il burro, ma prendo la parte grassa da quella utilizzata nel cioccolato da cui prendo anche il cacao.

Io poi ne ho fatto un versione sugar free, nel senso che non utilizzo zucchero nell'impasto, ma uso anche cioccolato e marmellata appunto senza zucchero, ma vediamo come ho fatto...

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 200 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- Marmellata di albicocche

Procedimento

Sciolgo per prima le barrette di cioccolato a bagno maria e la aggiungo alla farina, lavoro un po' per stemperare e aggiungo anche l'olio e le uova. Volendo si può aggiungere un cucchiaino di zucchero, a chi piace più dolce, io non l'ho messo.

Impasto fino ad ottenere un impasto bello liscio, non molto come sempre per le frolle; questa non la faccio riposare in frigo, ma la stendo subito e la metto nella teglia per crostate.

Sulla mia base di frolla cruda spalmo uno strato di marmellata di albicocche e sopra invece delle solite

strisce, decido di disporre dei cuori coppati con la formina, ma questa è un mio vezzo oggi mi sento anche romantica... sarà la primavera ☐

Terminata la mia crostata la inforno a forno caldo per 35-40 minuti a 180°

La lascio raffreddare e ne servo una bella fetta, magari accompagnata con una nuvola di panna montata o un po' di zucchero a velo.

BUONISSIMA!

P.S. per i meno coraggiosi ovviamente si può fare anche con la frolla al cacao normale! Ma io devo sperimentare...
:p



