

CROSTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Ricetta veloce e semplice, ma di grande impatto.



INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA:

- 250 g di farina
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 80 g di zucchero a velo

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO:

- 250 g cioccolato bianco
- 250 g latte intero
- 2 tuorli
- 15 g di farina
- 50 g di zucchero

PER DECORARE:

- 250 g lamponi
- qb. gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini
- qb. scaglie di cioccolato bianco Emilia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzione
6

1

PASTA FROLLA: in una ciotola mettere la farina, lo zucchero e il burro a tocchetti, mescolare velocemente cercando di non scaldare troppo il composto. aggiungere l'uovo e continuare ad impastare fino ad ottenere una palla omogenea. coprire con la pellicola e mettere in frigorifero a riposare per 30/45 min circa.

CONSIGLIO

si possono fare più strati e usare della pasta sfoglia pronta.

2

Preriscaldate il forno ventilato a 180°C



- 3** Stendere la frolla con l'aiuto del mattarello per uno spessore di circa 4 mm, tagliare con il coppapasta di 22 cm un disco, metterlo su della carta da forno posizionata su una teglia e cuocere per circa 15 min finché dorata. tirare fuori dal fuoco e far raffreddare.
- 4** CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO: in una ciotola sbattere lo zucchero con le uova, in un pentolino scaldare il latte e aggiungere setacciando, la farina, aggiungere l'uovo con lo zucchero e far addensare il tutto per circa 15 min. fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato bianco a scaglie e mescolare fino a quando non sarà stato completamente incorporato alla crema.
- 5** Stendere la crema sulla frolla in modo omogeneo, decorare con lamponi, gocce di cioccolato e scaglie di cioccolato bianco