

Crostata alle mandorle con marmellata di arance amare e fiori di sambuco (Dolci)



Preparazione

Per la pasta frolla. Mescolate lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Poi aggiungete le uova, la farina, il burro e un pizzico di sale continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto abbastanza solido e sferico. Avvolgete la frolla con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora. Per la pasta di mandorle. Tritate le mandorle sgusciate e frullatele con lo zucchero a velo, poi aggiungete la farina e l'uovo amalgamando bene il tutto. Se volete potete anche comprare la pasta frolla e la pasta di mandorle già pronte. Prendete la pasta frolla, mettetene da parte un po' (giusto una pallina) e stendete tutta la rimanente fino a formare un cerchio abbastanza sottile. Mettete il cerchio di frolla su una teglia ricoperta di carta da forno, bucherellatela con una forchetta e fate preriscaldare il forno a 180°. Stendete la pallina di frolla fino a creare un striscia della lunghezza del perimetro della teglia e dividetela in tre striscioline. Con queste create una treccia e disponetela lungo il bordo della teglia premendo un po' per farla aderire bene. Mettete la teglia in forno e fate cuocere per una decina di minuti giusto per far solidificare un po' la frolla. Versate l'estratto di fiori di sambuco nella marmellata e mescolate bene. Togliete la frolla dal forno e spalmate la marmellata, poi spalmate anche un po' di pasta di mandorle e spargete sopra a tutto alcune scaglie di mandorle. Infornate per 30-40 minuti. A fine cottura lasciate raffreddare, decorate con altre scaglie di mandorle e spolverate con un po' di zucchero a velo.

Consigli

Per preparare la vostra personale marmellata di arance amare, acquistate solo le arance di Siviglia: ricordatevi però che le potete acquistare unicamente tra gennaio e febbraio.

Curiosità

I fiori di sambuco vengono utilizzati per produrre un infuso ideale per curare le malattie da raffreddamento ed hanno effetti benefici sull'apparato circolatorio.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Marmellata 200 grammi (di arance amare)

Estratto di fiori di sambuco (un cucchiaino di estratto di fiori di sambuco)

Mandorle (una manciata di scaglie di mandorle)

Farina "00" 300 grammi (per la pasta frolla)

Burro 130 grammi (a temperatura ambiente)

Sale (un pizzico di sale)

Uova 1 unità (per la pasta frolla)

Tuorli d'uovo (2 tuorli d'uovo)

Zucchero 50 grammi

Limone (la scorza grattugiata di un limone)

Uova 1 unità (per la pasta di mandorle)

Farina "00" 50 grammi (per la pasta di mandorle)

Zucchero a velo 125 grammi (per la pasta di mandorle)