

CROSTATA RIPIENA DI FRUTTI DI BOSCO

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti + 30 minuti di cottura

INGREDIENTI

per una tortiera di 24 cm

- 250 gr di farina T2 (o quella che preferisci)
- 25 gr di farina di mais fioretto
- 50 gr di nocciole tostate
- 70 gr di olio di mais
- 1 cucchiaino di cremortartaro
- 100 gr di zucchero integrale di canna
- 100 ml di succo di mela (io l' ho fatto con l' estrattore ma puoi benissimo comprarlo)

per la farcia

- 250 gr di frutti di bosco surgelati (più qualcuno per decorare)
- un cucchiaio di zucchero integrale di canna
- lo scarto derivato dall' estratto di mela (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Fai scongelare a temperatura ambiente i frutti di bosco : ci vorranno almeno due ore.

Prepara l' impasto : trita non troppo finemente le nocciole e versale in una ciotola. Unisci tutti gli altri ingredienti partendo dai secchi e successivamente i liquidi.

Impasta bene e quando si forma una palla morbida metti a riposare ben coperta in frigorifero.

Accendi il forno a 180° funzione statica.

Scalda i frutti di bosco in una padellina con lo zucchero e lo scarto della mela(facoltativo) : fai evaporare un pò l' acqua e poi fai raffreddare.

Riprendi l' impasto , dividilo in due parti , una più grande e una più piccola e stendili tra due fogli di carta forno. Sulla base utilizza la parte più grande.

Rifila bene i bordi. Riempi con i frutti di bosco e richiudi con il cerchio di impasto che ti rimane.

Sigilla bene i bordi e "rattoppa" se è il caso.

Inforna per 30 minuti.

Fai raffreddare e decora la superficie con i frutti di bosco che hai tenuto da parte.

Permalink: <https://veghissimo.wordpress.com/2015/04/29/crostata-ripie...rutti-di-bosco/>