

Crostata pesche e mandorle

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di mandorle
- 1 uovo
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 50g di burro
- 75g di polvere di mandorle
- 10g di maizena
- 70g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di polvere di vaniglia
- 10g di amaretto
- 2 pesche o nettarine

Préparation

1. E sì, ancora una crostata, ma i frutti di stagione si prestano così bene!
2. Questa volta le pesche sono protagoniste con una crostata amandina che è tanto semplice quanto deliziosa con i buoni frutti.
3. Materiale :Mestolo da cucina Teglia perforata Cerchio oblungo De Buyer Tempo di preparazione: 45 minuti + 25 a 30 minuti di cottura Per una crostata oblungo di 30cm: Pasta frolla : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, la polvere di mandorle e il sale.
4. Emulsionate il composto con l'uovo, poi aggiungete la farina e la maizena.
5. Mescolate rapidamente e fermatevi non appena potete formare una palla.
6. Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.
7. Poi, stendete la pasta a uno spessore di 2 a 3mm e foderate il vostro cerchio imburrato.
8. Mettetelo in frigorifero o congelatore mentre preparate la crema.
9. Crema di mandorle : di burro di polvere di mandorle di maizena di zucchero a velo 1 uovo 1 cucchiaino di polvere di vaniglia di amaretto Mescolate il burro morbido con la polvere di mandorle, lo zucchero a velo e la maizena.
10. Poi aggiungete l'uovo, poi la vaniglia e l'amaretto.
11. Versate la crema nel fondo della crostata.
12. Montaggio & cottura : 2 pesche o nettarine Tagliate i frutti a metà, poi fate delle fette sottili.
13. Disponeteli sulla crema di mandorle.
14. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 25 a 30 minuti.
15. All'uscita dal forno, lasciate raffreddare per alcuni minuti prima di sformare.
16. Poi, gustatela pure!