

Cookie e crostata di lamponi

Ingrédients

- 75g di burro morbido
- 40g di zucchero muscovado
- 30g di zucchero semolato
- 30g di uovo intero
- 120g di farina
- 1,5g di lievito chimico
- 100g di gocce di cioccolato fondente
- 50g di pistacchi tritati
- 175g di panna liquida intera
- 20g di zucchero a velo
- 250g di lamponi

Préparation

1. Un'ultima ricetta che ricorda l'estate, realizzata un po' di tempo fa, ma che non avevo ancora avuto il tempo di postare: una crostata ai lamponi, con un cookie al pistacchio & cioccolato come base.
2. La ricetta è super semplice e veloce da preparare, e potete variarla con la frutta secca, il cioccolato e la frutta di vostra scelta a seconda della stagione Materiale: Teglia forata Sacche da pasticciare Bocchetta 18mm Cerchio oblungo De Buyer Ingredienti: Ho usato i pistacchi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 45 minuti Per 8 persone: Il cookie: di burro morbido di zucchero muscovado di zucchero semolato di uovo intero di farina 1, di lievito chimico di gocce di cioccolato fondente di pistacchi tritati Mescolate il burro morbido con i due tipi di zucchero.
4. Poi aggiungete l'uovo, quindi la farina e il lievito.
5. Terminate incorporando le gocce di cioccolato e i pistacchi tritati.
6. Stendete l'impasto in un cerchio da crostata imburrato, poi mettetelo in frigorifero mentre preriscaldate il forno a 220°C.
7. Poi, infornate il cookie e dopo 2 minuti di cottura, abbassate la temperatura a 180°C.
8. Continuate la cottura per altri 8 minuti circa, il cookie deve essere ben dorato.
9. Lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dallo stampo e continuare con la ricetta.
10. La chantilly: di panna liquida intera di zucchero a velo Montate la panna liquida in chantilly con lo zucchero, poi usatela per decorare il cookie formando delle sfere intorno e spalmando più finemente al centro.
11. Finiture: di lamponi Alcuni pistacchi Disponete i lamponi sulla chantilly, poi aggiungete alcuni pistacchi.