

# Crostata ai mirtilli

## Ingrédients

- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 2 cucchiaini di farina di mandorle

## Préparation

1. Approfitiamo dei frutti rossi finché è ancora possibile!
2. Quindi prima dell'arrivo dell'autunno, ecco una crostata rustica ai mirtilli composta, molto semplicemente, da una pasta dolce e molti mirtilli Attrezzatura: Mattarello Teglia perforata Cerchio scanalato De Buyer  
Ingredienti: Ho usato la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 30 minuti + 30 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro: La pasta: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro ben morbido con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
4. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'uovo poi la farina e la maizena.
5. Mescolate rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
6. Poi, stendete la pasta su uno spessore di 2mm.
7. Foderate il vostro cerchio precedentemente imburato, poi mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.
8. Stendete il resto della pasta e tagliate delle strisce di circa 1,5cm di diametro.
9. Conservatele anche al fresco.
10. La composizione & la cottura: 2 cucchiaini di farina di mandorle Circa di mirtilli freschi Cospargete il fondo della crostata con la farina di mandorle.
11. Aggiungete i mirtilli, poi coprite con le strisce di pasta in modo da formare un reticolo.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 30 minuti, la pasta deve essere dorata.
13. Lasciate intiepidire prima di sformare; servite al naturale o con una pallina di gelato o della panna montata, e buon appetito!