

CANNAMELA

## Crostata al cioccolato e peperoncino



# Ingredienti

- Ingredienti per pasta frolla:
- 350g farina
- 180g burro freddo a cubetti
- 1 uovo
- 100g zucchero a velo
- 1 vanillina
- 1-2 cucchiaini acqua fredda (se occorre)
- Ingredienti per farcia:
- 400g panna fresca
- 210g cioccolato fondente
- 210g cioccolato al latte
- 170g latte
- 3 uova
- 50g zucchero
- qb peperoncino liofilizzato CANNAMELA
- Decorazione: riccioli di cioccolato

 Porzioni 14 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura In forno, In casseruola	 Kcal per persona 467*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Pasta frolla: impastate gli ingredienti, poi stendete la frolla allo spessore di 5 mm circa e rivestite lo stampo leggermente imburato. Rifilate la pasta in eccesso sul bordo e bucherellate il fondo.

- 2 Farcia: scaldate 150 g di panna con 30 g di zucchero. Aromatizzate con 3 cucchiaini di peperoncino liofilizzato CANNAMELA e lasciate in infusione per 20 minuti prima di filtrare.
- 3 Scaldate la panna rimasta e versatela sui due tipi di cioccolato tritati e posti in una ciotola. Unite anche la panna peperoncino, mescolate e lasciate intiepidire.
- 4 Sbattete le uova con lo zucchero rimasto. Diluite con il latte a filo mescolando.
- 5 Versate il composto di uova su quello al cioccolato.
- 6 Riempite il guscio di frolla con la farcia.
- 7 Infornate la crostata a 180° per 40 minuti. Abbassate la temperatura del forno a 160° e cuocete ancora per 26/27 minuti. Quando la crostata sarà cotta, sformatela.
- 8 Decorazione: guarnite il centro della crostata con i riccioli di cioccolato e cospargete il bordo con una spolverata di peperoncino liofilizzato CANNAMELA.