

CANNAMELA

Crostata al cioccolato e peperoncino



Ingredienti

- 350g farina
- 180g burro freddo a cubetti
- 4 uovo
- 100g zucchero a velo
- 1 bustina vanillina
- (se occorre) 1-2 cucchiaini acqua fredda
- 400g panna fresca
- 210g cioccolato fondente
- 210g cioccolato al latte
- 170g latte
- 50g zucchero
- peperoncino CANNAMELA
- per decorare riccioli di cioccolato



Porzioni
14 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In
casseruola



Kcal per
persona
467.57*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Pasta frolla: impastate gli ingredienti (350g di farina, 180g di burro a cubetti, 1 uovo, 100g di zucchero a velo, 1 g di vanillina e 1-2 cucchiaini d'acqua se occorre), 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 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 e il peperoncino, mescolate e lasciate intiepidire.
- 4** Sbattete 3 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 26/28 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 CANNAMELA.