

CANNAMELA

Crostata castagne, uva e kummel



Ingredienti

- Ingredienti per pasta frolla:
 - 80g zucchero
 - 3 tuorli
 - 250g farina
 - 120g burro
 - 1 cucchiaino kummel in semi CANNAMELA
- Ingredienti per crema di castagne
 - 2 tuorli
 - 30g farina
 - 200g latte intero
 - 80g zucchero
 - 120g crema o confettura di castagne
 - 10g burro
 - 1 cucchiaino kummel in semi CANNAMELA
 - 120g acini d'uva (bianca e nera)

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In casseruola	 Kcal per persona 341*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Pasta frolla: setacciate la farina in una ciotola, apritela a fontana e al centro versate il burro freddo a pezzetti e lo zucchero.
- 2** Iniziate a lavorare la pasta intridendo la farina miscelata allo zucchero con il burro, poi unite i tuorli e un cucchiaino di kummel in semi Serie Oro CANNAMELA.

- 3 Impastate molto velocemente gli ingredienti, preparate un panetto e fatelo raffreddare protetto con pellicola per 30 minuti.
- 4 Stendete la pasta frolla e rivestite lo stampo da crostata di Ø cm 24, unto e infarinato. Rifilate la pasta in eccesso e trasferite in frigo.
- 5 Crema di castagne: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite un goccio di latte e la farina. Mescolate bene e diluite con il latte residuo.
- 6 Ponete la crema sul fuoco e, mescolando, addensatela.
- 7 Aromatizzate con un cucchiaino di kummel in semi Serie Oro CANNAMELA.
- 8 Alla crema bollente aggiungete il burro e la crema o confettura di castagne.
- 9 Versate la crema nel guscio di pasta frolla, poi guarnite con gli acini di uva.
- 10 Infornate la crostata a 180° per 20 minuti, poi proteggetela con carta alluminio e protraete la cottura con forno statico e calore solo dal basso per altri 20 minuti.
- 11 Quando la crostata sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella in attesa che si raffreddi.