

CANNAMELA

Crostata con frolla al sesamo e frutta mista



Ingredienti

- Ingredienti per pasta frolla:
 - 270g farina
 - 2 tuorli
 - 2 cucchiaini acqua ghiacciata
 - 180g margarina fredda a cubetti
 - 90g zucchero
 - 25g semi di sesamo CANNAMELA
- Ingredienti per crema allo yogurt
 - 260g yogurt bianco cremoso
 - 80g panna
 - 25g zucchero a velo
 - 3g colla di pesce
 - 1/2 limone
- Ingredienti per decorazione:
 - Frutta fresca (pesche fresche, melone, kiwi, banane, fragole)
 - 15g semi di sesamo CANNAMELA

 Porzioni 8 persone	 Portata Dolce
 Tempo 60 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In padella	 Kcal per persona 300*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tostare in padella per qualche min il sesamo in semi CANNAMELA con 10 g di zucchero, poi raffreddarli e frullarli riducendoli in polvere.

Setacciare la farina in una ciotola, unire il sesamo in semi CANNAMELA polverizzati e lo zucchero rimasto.

- 2 Aprirla a fontana e aggiungere la margarina a pezzetti. Iniziare a intridere la pasta e, quando otterrete grosse briciole, incorporare anche i tuorli e 2 cucchiaini di acqua ghiacciata. Lavorare velocemente la pasta senza scaldarla, poi preparare un panetto, avvolgerlo in pellicola e farlo raffreddare in frigorifero per 30/40 min.
- 3 Sul piano infarinato stendere la pasta frolla allo spessore di circa 4 mm, quindi rivestire lo stampo di 35x11 cm, già unto e infarinato, rifilare i bordi e pungerne il fondo.
- 4 Foderare la pasta con un foglio di carta da forno e riempirla con del riso. Cuocere il guscio a 180° per 15 min, sfornare, eliminare carta e riso, poi proseguire la cottura per altri 5 min. Sfnare il guscio di frolla cotto e lasciare che si raffreddi.
- 5 Farcia: sciogliere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata in 3 cucchiaini di panna bollente.
- 6 Allo yogurt unire lo zucchero a velo e le scorzette grattugiate del limone.
- 7 Incorporare la colla di pesce sciolta nella panna, infine la panna montata.
- 8 Versare la farcia nel guscio di frolla e porre il dolce in frigo per 3/4 ore.
- 9 Decorazione: guarnire la superficie della crostata con la frutta a fette.
- 10 Tostare in padella 15 g di sesamo in semi CANNAMELA e decorare la crostata.