

# CANNAMELA

## Crostatine all'anice



## Ingredienti

- 255g farina
- 150g zucchero
- 1 uovo piccolo
- 130g burro
- 2 cucchiaini Anice in semi Serie Oro CANNAMELA
- 50g mandorle
- 3 tuorli
- 250g latte
- Ingredienti per decorare:
  - pere
  - fragole
  - Anice in semi Serie Oro CANNAMELA



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
317\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Pasta frolla: lavorate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta (230g farina, 80g di zucchero, l'uovo piccolo, 110g di burro e un cucchiaino di Anice in semi Serie Oro CANNAMELA), avvolgete il panetto in pellicola trasparente e ponetelo a raffreddare in frigorifero per 40 minuti.
- 2** Crema: scaldate il latte con i semi di Anice in semi Serie Oro CANNAMELA leggermente pestati e 30 g di zucchero. Lasciate in infusione per 30 minuti, poi filtrate.
- 3** In una casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, diluite con un goccio di latte, poi aggiungete 25g di farina.
- 4** Completate con il restante latte. Ponete la crema su fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, addensatela.
- 5** Allontanate dal fuoco ed aggiungete le mandorle tritate finissime e 20g di burro.
- 6** Spolverizzate la superficie della crema con un cucchiaino di zucchero semolato e lasciatela intiepidire.
- 7** Intanto con il mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4/5 mm, poi rivestite gli stampini da crostata di diametro 12 cm, dopo averli ben imburati e infarinati. Rifilate la pasta sui bordi.
- 8** Pungete la pasta con una forchetta.
- 9** Versate la crema, livellatela e infornate a 180° per 25 minuti.
- 10** Quando le crostatine saranno cotte, sfornatele, attendete 10 minuti e sfornatele su una gratella.
- 11** Decorazione: guarnite la superficie con fettine di pera, fragole e semi di Anice in semi Serie Oro CANNAMELA.