

Crostata Bi-red

Ecco la crostata Bi-Red, una crostata bigusto farcita con marmellata di ciliegie e confettura di lamponi. Un'altra delle strepitose varianti che è possibile fare con la pasta frolla.

Ingredienti:

- 280 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- 160 di burro
- 4 tuorli d'uovo
- confettura di lamponi
- marmellata di ciliegie

Procedimento:

In una ciotola capiente o planetaria versateci la farina, lo zucchero a velo e la fecola. Mischiate per bene le polveri utilizzando un frustino. Versate ora i tuorli precedentemente sbattuti e il burro ammorbidito (quasi fuso). Impastate ed amalgamate il tutto con le mani fino ad ottenere omogeneità. Ponete il panetto di pasta in frigorifero a riposo e coperto da pellicola trasparente per circa 1 ora.

Riprendete il panetto e lavoratelo con le mani per ridargli elasticità. Con un mattarello stendete la pasta frolla e sollevatela delicatamente al fine di posizionarla al centro della tortiera o stampo per crostata. Togliete l'eccesso di pasta e fate delle strisce di pasta che faranno da separatori per le farciture.



Riscaldare (non deve bollire) le farciture in due pentolini distinti. Questo procedimento vi servirà per rendere più spalmabile la marmellata e la confettura. Versate delicatamente le farciture alternandole. Aiutatevi con un cucchiaino per stenderle in maniera uniforme.

Portate il forno a temperatura di 180° C e, una volta pronto, infornate la crostata. Cuocetela per circa 35 minuti. Controllate sempre la cottura in quanto ogni forno è diverso.

...

Charles