

# Crostatina alle pere e gocce di cioccolato

Come ormai avete capito adoro le frolle, ma soprattutto adoro fare crostate. La frolla per me rimane una tra le paste migliori e che si presta bene a tante cose. Tra le mie ricette pubblicate tempo fa c'è la crostata con pere e Nutella, un'altro classico. La crostata che vi sto per proporre non è nient'altro che un legame armonioso tra le gocce di cioccolato fondente e la pera bella matura, concludendo poi con dello zucchero di canna.

Per questa ricetta ho utilizzato una teglia a cerniera del diametro 9 cm, pertanto piccola, ma con le dosi che vi darò potete farne una normale del diametro 22/26 cm, oppure decidere di farne 3 o 4 di piccole/medie dimensioni.

## Ingredienti per la base:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- 4 pere William belle mature (lavate, sbucciate e snocciolate)
- gocce di cioccolato fondente
- un pizzico di cannella (se desiderato)

## Procedimento:

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaio. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi

con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite la base di una teglia a cerniera con della carta da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto. Cercate di formare dei bordi molto alti. Bucherellate la frolla e versateci le gocce di cioccolato fondente in maniera uniforme. Ora distribuite a raggio la pera a spicchi sopra le gocce di cioccolato. Infine versate sopra le pere dello zucchero di canna.



Infornate la crostata in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30-35 minuti, e controllandone sempre la cottura.

Toglietela dal forno e fatela raffreddare completamente. Si raccomanda di conservarla in frigorifero e di toglierla almeno 15 minuti prima di servirla.

Per i più golosetti... prima di infornare la crostata potete versare sulle pere un pizzico di cannella. □

...

**Charles**