

Crostata di grano saraceno con marmellata di lamponi

Eh si! Uno come me che adora i lamponi come può resistere ad una tentazione simile?! Avevo da parte ancora un barattolo della squisitissima confettura di lamponi fatta da zia in montagna, ed ho pensato che potevo fare una bella crostata, e magari utilizzando del grano saraceno e delle nocciole tritate. Fu un successo. Una golosa e friabile crostata al grano saraceno caratterizzata da un delicato sapore di cacao e nocciole e farcita con una leggera (poiché la zia mette sempre poco zucchero) confettura di lamponi. □ Eccovi la ricetta:

Ingredienti

- 200 grammi di farina di grano saraceno
- 80 grammi di farina 00
- 130 grammi di zucchero di canna fine (potete eventualmente raffinarlo voi utilizzando un mixer o tritatutto)
- 10 grammi di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di lievito per torte
- 30 grammi di nocciole già sgusciate e tritate
- 150 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- confettura di lamponi q.b.

Preparazione

Preparate la base. Mettete in una planetaria tutti gli ingredienti partendo dalle polveri, mescolateli per bene utilizzando una frusta a mano e poi aggiungete quelli umidi (burro e uova).



Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea che farete riposare in frigorifero per circa 1 ora coperta da pellicola trasparente.

Prendete una teglia per crostate del diametro di 20 cm. Sulla base inserite un disco di carta da forno che avrete ritagliato in precedenza. Versate 3/4 della pasta e stendetela aiutandovi con le mani facendo in modo di farla aderire anche sui bordi. Livellatela bene con le dita cercando di non bucarla o renderla troppo sottile.

Prendete la confettura di lamponi e versatela su tutta la crostata. Aiutandovi con un cucchiaio fatela aderire lungo tutto il perimetro. Se la vostra confettura risultasse troppo compatta potete riscaldarla un pochino prima di spalmarla.

Con la pasta avanzata create delle strisce da adagiare sulla farcitura di lamponi.



Infornate la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Controllate sempre la cottura con uno stecchino. Toglietela dal forno e fatela raffreddare completamente prima di servire. Inoltre potete eventualmente cospargere la superficie con dello zucchero al velo

vanigliato.

Alla prossima golosa ricetta.

Charles