Crostata fiorita all’albicocca

Vi propongo un’altra versione della mia crostata all’albicocca, friabilissima e davvero deliziosaaa!

La crostata all’albicocca è un MUST MAKE. Questa è un pò fiorita! ahahaha

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 80 grammi di fecola di patate
- 140 grammi di burro
- 3 tuorli d’uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- la scorza grattuggiata di un limone
- marmellata di albicocca
- perline di zucchero argentate

Procedimento:

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e la fecola. Mischiate bene il tutto. Versateci sopra la scorza grattuggiata di un limone, il burro sciolto (ma non troppo sciolto), e i tuorli d’uovo. Impastate il tutto accuratamente.

Versate 2/3 dell’impasto in una tegliera per crostate e stendetela uniformemente con le mani. Riporre in frigorifero a riposare per circa 10 minuti.

Una volta tolta dal frigorifero versateci al centro la marmellata di abicocche e stendetela bene aiutandovi con il cucchiaio e facendo attenzione a non bucare la pasta sottostante.

La decorazione:

Per la decorazione ho voluto utilizzare al posto delle consuete strisce degli stampini ad esplulsione. Questi tipi di stampini si trovano facilmente in commercio e di diversi tipi e fantasie. Per questa crostata ho utilizzare dei fiori (ved. foto).

Infine al centro di ogni fiore ho inserito una perline argentata di zucchero.

La cottura:

Infornate la crostata in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Quando la crostata sarà ben dorate potete toglierla dal forno per farla raffreddare.

…

Charles