

Sa.Che.(r) Crostata



Vabbè oggi proprio mi sento super simpatica... e si vede da come ho chiamato la ricetta...

E ci risiamo con gli esperimenti: Crostata dai gusti che ricordano la notissima e buonissima torta Sacher. Utilizzando gli stessi ingredienti ne ho fatto una crostata... niente male!

Altro particolare di questa crostata è la frolla, infatti non utilizzo il burro, ma prendo la parte grassa da quella utilizzata nel cioccolato da cui prendo anche il cacao.

Io poi ne ho fatto un versione sugar free, nel senso che non utilizzo zucchero nell'impasto, ma uso anche cioccolato e marmellata appunto senza zucchero, ma vediamo come ho fatto...

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 200 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- Marmellata di albicocche

Procedimento

Sciolgo per prima le barrette di cioccolato a bagno maria e la aggiungo alla farina, lavoro un po' per stemperare e aggiungo anche l'olio e le uova. Volendo si può aggiungere un cucchiaino di zucchero, a chi piace più dolce, io non l'ho messo.

Impasto fino ad ottenere un impasto bello liscio, non molto come sempre per le frolle; questa non la faccio riposare in frigo, ma la stendo subito e la metto nella teglia per crostate.

Sulla mia base di frolla cruda spalmo uno strato di marmellata di albicocche e sopra invece delle solite strisce, decido di disporre dei cuori coppati con la formina, ma questa è un mio vezzo oggi mi sento anche romantica... sarà la primavera ☐

Terminata la mia crostata la inforno a forno caldo per 35-40 minuti a 180°

La lascio raffreddare e ne servo una bella fetta, magari accompagnata con una nuvola di panna montata o un po' di zucchero a velo.

BUONISSIMA!

P.S. per i meno coraggiosi ovviamente si può fare anche con la frolla al cacao normale! Ma io devo sperimentare...
:p



