

# CROSTATA AL GIANDUJA

## INGREDIENTI:

- gr. 250 Farina Mix C (Schar)
- gr. 150 Zucchero
- n. 2 Uova
- gr. 100 Burro
- n. 1 Cucchiaino d'acqua
- n. 1/2 Bustina di lievito per dolci
- Ingredienti per la crema:
- gr. 100 Burro
- gr. 50 Fecola di patate
- n. 2 tuorli
- gr. 150 Zucchero
- LT. 0,5 Latte
- gr. 100 Cioccolato fondente grattugiato
- n. 2 Bustine di vaniglia

## PREPARAZIONE PER LA PASTA:

Impastare la farina con il burro, le uova e lo zucchero, amalgamare il tutto, formando una palla e lasciarla riposare per 2 ore in frigo avvolta in un canovaccio, spolverato di farina. Spianare la pasta su una spianatoia con il mattarello. Infarinare una teglia rotonda, mettere un disco di pasta, la crema, con della pasta fate delle listarelle e porle sulla crema, come di soliti per le crostate. Cuocere per 20 minuti a una temperatura di 180°C.

## PREPARAZIONE PER LA CREMA:

Sbattere in una casseruola i tuorli con lo zucchero sino a che saranno spumosi, unire la farina, il burro a pezzetti, il cioccolato con il latte e sempre mescolando, fare addensare sul fuoco basso, senza fare bollire.