
Crostatina di pasta frolla con confettura di arance amare

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un classico dolce ottimo per la colazione e per la merenda. La confettura di arance amara dà quel tocco che mancava per una tortina davvero eccezionale. Dal Blog La piccola casa

Non preparo molto spesso i dolci, in particolare le torte, non ne sono molto ghiotto, volevo però preparare qualcosa per la merenda e così ho optato per una bella crostatina con pasta frolla ed una buona marmellata di arance amare, un gusto un po' diverso dalla classica albicocca/pesca. Una ricetta semplice e veramente facile da preparare, ma gustosa, un dolce adatto alla colazione come alla merenda.

Ecco quindi la ricetta per questa ottima merendina: la crostatina di pasta frolla con marmellata di arance amare.

Ingredienti per 4 crostatine

125 grammi di burro

250 grammi di farina per dolci

2 tuorli d'uovo

100 gr di zucchero a velo

la buccia grattugiata di mezzo limone

sale

Marmellata di arance amare

Ricetta per preparare la pasta frolla:

Versare la farina a fontana sulla madia o su di un ripiano, aggiungere lo zucchero a velo ed un pizzico di sale, quindi mettere nel mezzo il burro precedentemente ammorbidito, i tuorli d' uovo la scorza di limone grattugiata. Impastare velocemente tutti gli ingredienti, amalgamando per bene il tutto. Nel caso tendesse a rompersi versare poca acqua tiepida, e ricordate che per la pasta frolla è importante impastare poco. Formare la classica palla, quindi copirla con della pellicola e farla riposare per 1 ora al fresco (va bene anche in frigo).

Ed ora passiamo a preparare le nostre crostatine:

Trascorsa l'ora di riposo, stendere la pasta frolla con un mattarello, infarinando leggermente, sino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro tirandola per il lungo; prendere gli stampi per le

crostatine, imburrarli leggermente, quindi sistemarli per il lungo distanti tra loro uno o due centimetri, infine appoggiarci sopra la pasta e tagliarla passandoci sopra con il mattarello. Far aderire bene intorno alle pareti quindi spalmare la marmellata di arance amare. Lavorare i ritagli di frolla per preparare delle lunghe "fettucce" (come si possono chiamare? Nastri?) con cui andare coprire a griglia la marmellata facendoli aderire ai bordi della pasta sottostante, orlare quindi la griglia con i bordi della pasta (vedi foto).

Sistemarle su una leccarda e cuocerle in forno già caldo per circa 25 minuti a 180 gradi.

Terminata la cottura far raffreddare quindi estrarre le crostatine dagli stampi e gustarsi questa ottima e salutare merenda o colazione.