



Crostata alle prugne con impasto al farro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.
Tempo di riposo 1 Ore
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 6
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Impasto al farro

225 g di farina di farro, bianca
100 g di burro, freddo
2 CM di zucchero Muscovado, in alternativa zucchero di canna
1 bustina di zucchero vanigliato
½ CT di sale
80 g di acqua, freddo

Versare la farina di farro e il burro in una ciotola e lavorare con le mani fino a rendere la farina friabile. Aggiungere il resto degli ingredienti e lavorare fino a ottenere un impasto compatto. Riporre l'impasto in frigorifero per circa 1 ora.

Crostata

40 g di mandorle, macinate
700 g di prugne
½ baccello di vaniglia
250 ml di panna
2 uova
40 g di zucchero

Preriscaldare la teglia nella camera di cottura. Preriscaldare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 175 °C con PizzaPlus

Stendere l'impasto al farro, adagiarlo nella teglia rotonda e bucherellarlo con la forchetta. Cospargere il fondo di mandorle.

Lavare le prugne, tagliarle a metà e distribuirle sul fondo.

Raschiare la vaniglia per la copertura e mescolare i semi con il resto degli ingredienti. Versare la copertura sopra le prugne.





Trasferire la crostata sulla teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

PizzaPlus 175 °C per 45 Min.

Terminata la cottura, capovolgere lo stampo per estrarre la crostata e lasciar raffreddare leggermente.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Teglia

