Crostata alle prugne con impasto al farro

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair SE 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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019