



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

