Crostata al rum e cioccolato

Pubblicato: 22-04-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

Per la frolla:

- 300 gr. farina 00
- 3 tuorli
- 100 gr. zucchero
- 150 gr. burro
- 2 cucchiaini di lievito
- sale
- 1 bustina di vanillina

Per la copertura:

- 200 gr. di mandorle
- 200 gr. di burro
- 200 gr. cioccolato fondente
- 200 gr. zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 3 bicchierini di rum
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero e la vanillina, aggiungere i tuorli la farina setacciata con il lievito e il sale e amalgamare velocemente.

Lasciare riposare in frigo per una mezz'ora.

Stendere la pasta e foderare uno stampo imburrato e infarinato.

Mettere in un frullatore le mandorle, il cioccolato, lo zucchero e la vanillina, quando il tutto sarà ben frullato e amalgamato, disporlo sopra la pasta, ricoprire con il burro a pezzetti e infornare per 45/50 minuti a 180°.

Quando sarà pronta, togliere la crostata dal forno e ancora calda irrorarla con il rum.

Spolverare con zucchero a velo.

Crostata al rum e cioccolato

Pubblicato: 22-04-2014 da: Rita Caverzan