



Crostata alla confettura di albicocche



PREPARAZIONE
30 minuti



COTTURA
40 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
8-10 porzioni

INGREDIENTI

per la frolla

- 300 g di farina
- 150 g di burro
- 120 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 baccello di vaniglia
- 1 pizzico di sale

per farcire

- 300 g di confettura di albicocche

PREPARAZIONE

1. Versa la farina setacciata a fontana sulla spianatoia e crea un incavo al centro.
2. Taglia a cubetti piccoli il burro freddo e aggiungilo alla farina.
3. Unisci anche lo zucchero, un pizzico di sale, i semi del baccello di vaniglia, l'uovo intero e il tuorlo.
4. Impasta la pasta frolla, cercando di lavorare velocemente gli ingredienti per non scaldare troppo il burro.
5. Ottieni un impasto liscio. Forma un panetto, appiattiscilo leggermente e avvolgilo nella pellicola. Lascia riposare in frigo per almeno trenta minuti.
6. Imburra lo stampo per crostata.

Crostata alla confettura di albicocche

7. Togli il panetto della frolla dal frigo, scartalo della pellicola e lascialo a temperatura ambiente 5 minuti. Tagliane circa un 1/3 per le decorazioni.
8. Infarina leggermente la spianatoia e con l'aiuto di un matterello stendi una sfoglia di 5-7 millimetri. Rivesti la tortiera, fondo e pareti, taglia le parti in eccesso e bucherella con i rebbi di una forchetta la base della crostata.
9. Versa la confettura di albicocche e liscia la superficie.
10. Riprendi le parti avanzate della frolla e quella che hai tenuto da parte, impasta insieme e forma un panetto. Stendi una sfoglia di 2-3 millimetri e taglia delle strisce con la rotellina dentata.
11. Mettile sulla crostata in modo da formare le classiche losanghe, oppure forma una griglia, mettendo le strisce prima in un verso poi nell'altro. Si possono fare tanti altri tipi di decorazioni.
12. Riscalda il forno a 180 gradi statico e cuoci la crostata alla confettura di albicocche per circa 40 minuti.
13. Lasciala raffreddare prima di mangiarla.
14. Si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni coperta.

