

Crostata al cioccolato e mandorle

senza glutine



Ingredienti

Per la frolla senza glutine

300 gr farina senza glutine per dolci #

120 gr burro freddo a cubetti senza lattosio

120 gr zucchero

1 uovo

1 tuorlo

Scorza di limone o vaniglia

Un pizzico di sale

Per la crema al cioccolato e mandorle:

250 ml panna senza lattosio (o ricotta senza lattosio)

200 gr cioccolato fondente

40 gr burro senza lattosio

50 gr farina di mandorle (finissima) #

Procedimento

Mescola farina, zucchero e sale. Aggiungi il burro freddo a cubetti e sabbia con le dita. Unisci uovo e tuorlo. Impasta velocemente fino a formare un panetto. Riposa in frigo 30–40 minuti. Stendi la frolla (spessore 4–5 mm). Rivesti lo stampo da 22–24 cm. Bucherella il fondo. Cuoci in bianco: 180°C per 15–18 min. Scalda la panna fino a sfiorare il bollore. Versa sul cioccolato tritato e mescola fino a scioglierlo. Aggiungi burro e farina di mandorle. Mescola bene fino a ottenere una ganache liscia e vellutata. Versa la crema nella base già cotta. Livella la superficie. Fai riposare 1 ora in frigo per compattare. Perfetta fredda o a temperatura ambiente. Se vuoi un tocco extra, aggiungi mandorle tostate a lamelle sopra (opzionali).

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi