

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata con mandorle e pere ...con le pere appena colte e le mandorle nuove !!!!



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- pasta frolla:
- farina per dolci - 300 g
- zucchero - 150 g
- burro - 150 g
- tuorli - 3
- un pizzico di bicarbonato
- 50 g di mandorle tostate e tritate
- ripieno:
- zucchero - 100 g
- burro - 100 g
- mandorle tritate - 100 g
- farina - 2 cucchiaini da versare per tritare le mandorle
- uovo intero - 1
- buccia di limone - 1
- pere - 3
- mandorle tritate - 100 g

Preparazione

Preparare la frolla. Se avete il robot mettere tutti gli ingredienti, comprese le mandorle tostate e tritate, nella ciotola e frullare fino a che ottenete quasi una palla. Non lavorate troppo la frolla se volete che sia friabile. Mettete a riposare in frigo per almeno un ora. Riprendete la frolla e, aiutandovi con 2 fogli di carta forno, la stendete con il mattarello a forma di teglia. Posatela sulla teglia con la carta forno. Datele la forma e rimettete in frigo. Preparate il ripieno. Mettete il burro morbido nella ciotola e aggiungete lo zucchero. Frullate fino a che lo zucchero sarà sciolto. Tritate le mandorle, aiutandovi con la farina, che lascerà le mandorle sciolte. Aggiungetele al burro. Unite anche l'uovo e la buccia del limone grattugiata. Prendete la frolla e versate il composto ottenuto. Preparate le pere togliendo loro il torsolo e ricoprendo con del succo di limone. Fate delle incisioni su ogni pera, ma senza staccare i pezzetti. Posatele sul composto e allargate lasciando la forma della pera. Mettete in forno statico a 180° fino a doratura! Ricordate che il giorno dopo sarà molto più morbida!

