



Crostata al cioccolato e caramello

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 8 persone:

- 200 farina di grano saraceno
- 1 uovo piccolo (40 g)
- 230 cioccolato fondente
- 15 farina di mandorle
- 130 burro tagliato a pezzetti a temperatura ambiente
- 50 zucchero a velo*
- 480 panna fresca
- 1/2 vaniglia
- 45 burro leggermente salato
- 200 zucchero semolato
- sale

Preparazione:

Preparate la pasta: nella ciotola di un robot dotato della frusta piatta mescolate 100 g di burro tagliato a pezzetti con lo zucchero a velo.

Aggiungete la farina di grano saraceno e un pizzico di sale e mescolate rapidamente. Aggiungete in seguito l'uovo e la farina di mandorle mescolando bene ogni volta. Togliete la pasta dal robot e lavoratela leggermente per formare una palla.

Coprite con la pellicola e lasciate riposare 30 minuti in frigorifero. Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete rapidamente la pasta con il matterello sul piano di lavoro infarinato.

Foderate uno stampo per torte di 30 cm con la pasta (o 2 stampi di 18 cm) e lasciate in frigorifero per 5 minuti.

Infornate in seguito il fondo di torta in bianco e lasciate cuocere per 15 minuti. Togliete il fondo dal forno.

Fate fondere 30 g di cioccolato in una casseruola a fuoco lento, poi utilizzatelo per ricoprire il fondo della torta con uno strato sottile utilizzando un pennello. Mettetelo in frigorifero perché si rapprenda.

Prova anche:

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai**

celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).