

Crostata al cioccolato senza burro



Quale modo migliore per iniziare la giornata? FrasinCucina vi propone la crostata al cioccolato senza burro, realizzata con una frolla senza burro e un morbido ripieno cioccolatoso.

Perfetta per la prima colazione ma anche per una gustosa merenda.

Ingredienti

per la frolla

300 g di farina 00

80 g di zucchero di canna

80 g di olio di semi di arachide

2 uova

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 pizzico di sale

per il ripieno

250 g di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

2 cucchiaini di zucchero

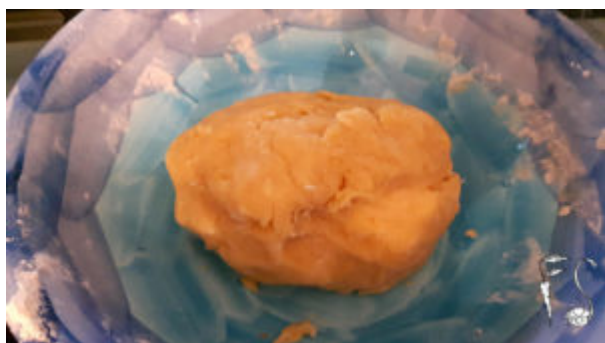
100 ml di latte

10 nocciole

In un recipiente mettere la farina setacciata con il

lievito, aggiungere lo zucchero, l'olio le uova e il pizzico di sale.

Lavorare fino ad ottenere un impasto compatto, ma non troppo per non farlo indurire. Lasciarlo riposare per circa 30 minuti.



Nel frattempo mettere il cioccolato a bagnomaria per scioglierlo e quando è fluido aggiungere lo zucchero, il cacao setacciato e il latte.



Inevitabilmente il composto risulterà denso e un po' grumoso, ma basta qualche secondo di minipimer per renderlo cremoso e lucente.

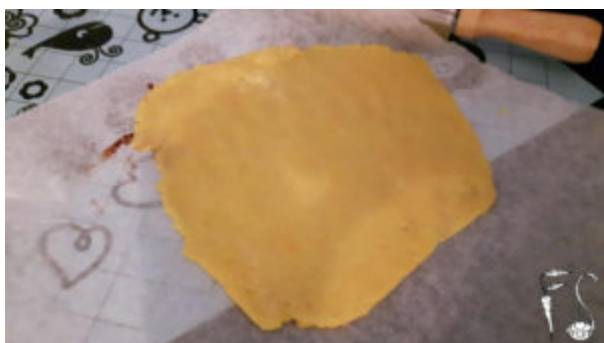


Con l'aiuto di un matterello stendere circa tre quarti

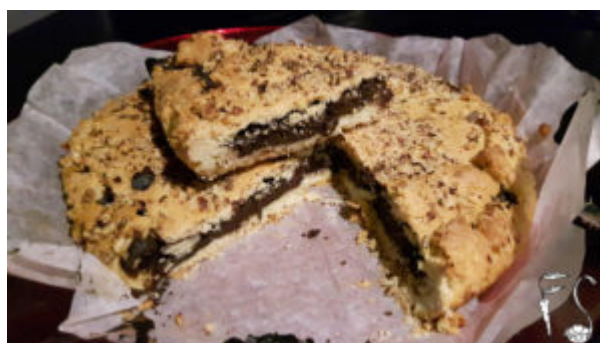
di pasta su un foglio di carta da forno, e trasferirla in una teglia per crostata, lasciando i bordi alti. Versare all'interno il cioccolato.



Stendere la restante pasta e utilizzarla come copertura avendo cura di attaccare bene i bordi. Frullare le nocciole e spargere la granello sulla crostata.



Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti a 175°.



Buona colazione a tutti da FraSincucina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)