

Crostata di pesche e amaretti

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 7

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 7 persone

- 330 gr farina 00 Despar
- 260 gr burro Despar
- 160 gr zucchero a velo Despar
- 1 uovo freschissimo
- 2 tuorli d'uovo freschissimi
- 1 pizzico di sale
- 350 gr confettura extra alle pesche Premium Despar
- 800 gr pesche rosse
- 80 gr amaretti Despar
- 1 fialetta di essenza di vaniglia

Preparazione

1 - Iniziamo preparando una buona pasta frolla :

2 - Mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, nel mixer. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso. Ora aggiungete gr.130 di zucchero a velo e mescolate la miscela.

3 - Formate con il composto ottenuto la classica fontana nel cui centro verserete l'essenza di vaniglia (se non trovate l'essenza usate una bustina di vanillina) e i 2 tuorli.

4 - Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico quindi formate una bella palla che avvolgerete nella pellicola trasparente e riporrete in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore.

5 - Trascorso il tempo necessario per far rassodare la pasta frolla, stendetela con un mattarello meglio se tra 2 fogli ci carta forno e arrivate allo spessore di 3 mm: posizionatela in una teglia del diametro di 24/26 cm, su un foglio di carta forno, quindi con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della crostata.

6 - Stendete 100 gr di confettura alle pesche e versate sopra anche gli amaretti tritati per cospargere tutto il fondo.

7 - Lavate, asciugate e tagliate le pesche senza averle sbucciate, a spicchi dello spessore di 1 cm e disponeteli poi a raggiera lungo tutto il diametro della tortiera, formano due cerchi concentrici; una volta completata la disposizione coprite gli spicchi con la restante marmellata di pesche.

8 - Infornate la torta in forno statico già caldo a 180 gradi per 50-60 minuti, meglio se gli ultimi 15 minuti con la cottura radiante dal basso.

9 - Una volta cotta, lasciatela raffreddare e quindi sformatela delicatamente mettendola su un piatto da portata e cospargendola con una spolverata di zucchero a velo.

10 - Sarà un vero figurone... con i complimenti di DeSPAR!!!