LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata di cuori
Con il piatto Crisp è velocissima!!!!

Difficoltà
media

Quantità
10 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 400 g
- zucchero - 200 g
- burro - 200 g
- uova - 1 intero e 2 tuorli
- un pizzico di bicarbonato
- la buccia di un limone grattugiato
- Per il ripieno:
- mela - 1
- pera - 1
- pesche - 2
- o altra frutta a piacere
- il succo di un limone
- un cucchiaino di zucchero di canna
- marmellata di limoni - 4 cucchiai - o marmellata di albicocca

Preparazione

Preparare la frolla mettendo nel robot lo zucchero, la farina, le uova, e il burro freddo. Aggiungere la buccia del limone grattugiata e il pizzico di bicarbonato. Mettere in funzione fino a quando si amalgamano per bene. Vuotare e raccogliere a palla velocemente senza lavorare troppo. Far riposare in frigo per almeno mezz'ora. Se la preparata dal giorno prima togliere dal frigo e farla ammorbidire, per poterla lavorare facilmente. Sbucciare la frutta e metterla in un piatto con il succo del limone e lo zucchero di canna. Farla riposare. Prendere il piatto Crisp e foderarlo con la carta forno. Fare la forma, stendere una parte di frolla a misura della carta e posarla sul piatto crisp, sollevando leggermente i lembi, per formare un contenitore. Usiamo circa due terzi per il fondo e un terzo per fare le decorazioni. Versare la marmellata e distribuirla su tutta la superficie. Distribuire ordinatamente, la frutta a fette. Stendere l'altra parte e ricavare tanti cuoricini con la formina apposita. Posarli sulla frutta, creando un disegno a piacere. Infornare con la funzione Crisp per circa 12 - 15 min a seconda del grado di doratura desiderato. Se non usate il piatto Crisp, potete usare il forno tradizionale, ma allungate i tempi di cottura. Se volete, mettetela in frigo e gustatela fredda! E' buonissima anche il giorno dopo.