



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



CROSTATA ALLE NOCI

INGREDIENTI:

Zucchero a Velo Vanigliato Gr 300
Noci Gr 200 (gherigli puliti)
Mandorle Intere Gr 50 (pulite con pelle)
Nocciole Intere Gr 100 (pulite con pelle)
Burro Ftesco Gr 150
Farina di Grano Tenero "0" Gr 150
Uova di Gallina 6 (albumi)
Latte Fresco Lt 0,100 (intero)
Cannella Gr 3 (polvere)

PROCEDIMENTO:

In un recipiente capiente mettere il burro, lo zucchero e, con uno sbattitore elettrico, montare per 4/5 minuti.

Prendere le noci, le mandorle, le nocciole e tritarle con un mixer non troppo fini, aggiungere la farina e mescolare bene.

Questo preparato dovete unirlo al composto di burro e zucchero, mescolando molto delicatamente con un cucchiaino di legno, fino a che non si saranno unificati perfettamente.

A parte montare a neve solo gli albumi delle uova e poi unirli all'altro composto, sempre mescolando con un cucchiaino di legno e molto delicatamente.

Foderate una tortiera del diametro di 35 centimetri, con uno strato di 5 millimetri di pasta frolla per crostate, versare il preparato, decorare a griglia come crostata.

Cuocere in forno caldo, funzione statico, T 180°, per 35/40 minuti, controllare la cottura con lo stecchino, se è cotta togliere dal forno, deve essere ben dorata e lasciare raffreddare senza toglierla dalla tortiera.

DEVE ESSERE MANGIATA ALMENO 2 ORE DOPO LA FINE DELLA COTTURA



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com