Iginio Massari The Sweetman, la crostata di Stepny per i piccoli golosi

massari-18-47d14bf9

CROSTATA CON CONFETTURA DI ALBICOCCHE

Ingredienti

Impasto
300 g di farina
50 g di uova
150 g di burro
150 g di zucchero o 50 g di dolcificante
La scorza edibile di 1 limone
5 g di lievito in polvere
400 g di confettura di albicocche per la farcitura da forno
Decorazione
Zucchero a velo

Preparazione

Creare una fontana con la farina. Predisporre al centro burro, lievito, uova, la scorza di limone grattugiata e il dolcificante, o lo zucchero in alternativa. Cominciare impastando questi stessi ingredienti, fino a renderli omogenei. Continuare incorporando la farina circostante in maniera rapida, senza manipolare troppo la pasta. Procedere lavorando a croce tutto l'impasto con la farina restante e proseguire fino a creare una palla compatta. Mettere a stabilizzare in frigorifero o in abbattitore e quando sarà pronta, stenderla con un matterello fino a ottenere uno spessore massimo di 3-4 mm. Adagiare in una tortiera alta 2 cm, bucherellare il fondo con una forchetta e tagliare la parte in eccesso, da conservare per le strisce decorative. Farcire con la confettura di albicocche per cottura, andando a uniformare con un cucchiaio. Stendere l'avanzo di pasta, tagliarlo ricavando delle strisce a

nastro e stenderle sulla superficie del dolce formando dei rombi. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

Composizione
Presentare su un'alzata, spolverando la circonferenza della crostata con zucchero a velo poco prima di servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**