

"Crostata Morenotrasportata"

Ingredienti pasta frolla

200 gr di farina

70 gr di zucchero

120 gr di burro morbido

50 gr di latte

1 tuorlo d'uovo

5 gr di lievito

1/2 fialetta di limone

1 pizzico di sale

Su una base liscia versare la farina setacciata col lievito, aprire e fare la fontana. In una tazza mescolare il latte col tuorlo e il sale. Mettere nella fontana lo zucchero, la 1/2 fialetta di limone e il burro morbido. Lavorare un po' con le mani lasciando fuori la farina, poi aggiungere il latte con l'uovo. Amalgamare bene. Unire un po' alla volta la farina e lavorare l'impasto finché risulta liscio e il piano rimane pulito. Se necessario aggiungere ancora un po' di farina. Mettere in un sacchetto di nylon e lasciar riposare in frigo per almeno 24 ore. Dura fino a 8 giorni. La crostata cuoce a 170° per 35-40 minuti. Io consiglio di cuocere prima la base (20 minuti circa) poi raffreddarla un po', farcirla a piacere e completare la cottura. Se le striscioline di pasta messe sopra non sono ben cotte passarle 2 minuti sotto il grill. Sfornare la crostata appena è cotta.

Valeria

Avvolgere la crostata nella pellicola, inserirla nello zaino di Moreno e trasportarla al gran premio della montagna di giornata dove sarà gustata da tutti i partecipanti all'uscita.