



## Crostata cappuccino

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 200 g farina bianca 00
- 125 g di **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI**
- 40 ml caffè
- 75 g burro
- mezza bustina di **Lievito Pane degli Angeli**
- **Ungiteglia PANEANGELI**

#### Per farcire e decorare

- 4 fogli di Gelatina in Fogli **PANEANGELI**
- 250 g mascarpone
- 50 g zucchero semolato
- 75 ml caffè
- 275 ml latte
- 50 g **Dolceneve PANEANGELI**
- **Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI**

### Procedimento

1. Mescola in una terrina la farina e lo zucchero al velo setacciati, aggiungi l'aroma vaniglia, il caffè, il burro e il Lievito Pane degli Angeli. Impasta rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio.
2. Stendi l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo quadrato oppure rotondo (diametro 26 cm) con il fondo unto con l'ungiteglia, formando un bordo alto 3 cm e poni in frigorifero per circa 30 minuti.
3. Copri la pasta frolla con un foglio di carta forno bagnata e strizzata, riempi di legumi e cuoci per 30 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
4. Poni in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.  
Mescola il mascarpone con lo zucchero e il caffè. Sciogli la gelatina ben strizzata in 125 ml di latte caldo, mescolando bene. Incorpora il tutto al composto di mascarpone e poni in frigorifero.
5. Monta la Dolceneve con 150 ml di latte freddo di frigorifero seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Incorpora metà della dolceneve nella crema al caffè, distribuiscila sul fondo di frolla raffreddato e poni per 1 ora in frigorifero a raffreddare.
6. Decora la torta a piacere con una tasca da pasticciere e la Dolceneve rimasta.  
Rifinisci con le decorazioni al gusto cioccolato e poni in frigorifero per almeno un'altra ora. Conserva il dolce pronto in frigorifero.