



Crostata di ciliegie

✂ TORTE
DOLCI

👨‍🍳 FACILE

🕒 20 MINUTI

👥 12 PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 300 g farina bianca
- 1 cucchiaino di [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 175 g burro freddo
- 6 cucchiai di acqua freddissima
- mezza bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#)

PER FARCIRE E DECORARE:

- 400 g ciliegie a pezzetti
- 200 g [Zucchero di canna al Velo PANEANGELI](#)
- 2 cucchiaini di [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 30 g burro
- 1 cucchiaio di [Amido di Mais PANEANGELI](#)
- [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Setaccia la farina sul piano del tavolo. Nel mezzo del mucchio pratica una buca, aggiungi l'estratto, il burro freddo tagliato a pezzettini, l'acqua, e il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

2. Impasta rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, copri la pasta con pellicola trasparente e poni a riposare in frigorifero per almeno un'ora.

3. Per il ripieno, poni le ciliegie in una pentola con lo zucchero di canna al velo, il burro, l'estratto, l'amido di mais e cuocile a fiamma media per circa 10 minuti mescolandole spesso. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

4. Stendere i due terzi della pasta, tra due fogli di carta forno, in una sfoglia di circa mezzo centimetro. Poni la sfoglia sul fondo imburato ed infarinato di uno stampo per crostata (diametro 24 cm) togliendo la pasta in eccesso.

5. Versa il ripieno di ciliegie sopra l'impasto, con la pasta rimanente forma delle striscioline e disponile a grata sul ripieno.

6. Cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Spolverizza di zucchero al velo il dolce raffreddato.

7. Conserva la crostata pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988