

Crostatine come piacciono a Liliana

di Daniele Ferrari e la piccola Liliana

Ingredienti:

- 150 grammi di mandorle (o come in questo caso 100 grammi di mandorle e 50 di nocciole, che lo rende più croccante) tritato fine
- 2 uova medie
- Mezza bustina di lievito
- 130gr di zucchero (io uso quello di canna demerara)
- Marmellata a piacere
- Farina 0 qb
- Zucchero a velo per decorare

Procedimento:

Amalgamare mandorle, nocciole, zucchero, i due tuorli, un cucchiaino di marmellata e il lievito.

Montare albumi a neve e incorporare al composto.

Lavorare prima con un cucchiaino di legno e poi con le mani aggiungendo farina fino a che si stacca dalle mani.

Fare puntare per una mezzora in frigo.

Spianare, dare forma alla crostata e guarnire con la marmellata e i decori.

Consiglio di tirare la pasta più fine possibile (tanto poi con il lievito cresce) e con questi quantitativi vi verranno o 12 crostate, o 6 crostatine e 1 crostata o 2 crostate.

Cottura a 180 gradi per 10-15 minuti circa per le crostatine e 15-20 minuti per la crostata... io mi fido più dei sensi che dell'orologio quindi occhio al forno!

Spolverata di zucchero a velo se vi piace l'effetto...

E a questo punto... buon appetito!!!

