

Crostata ricca



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

150g di farina
100g di burro o margarina
1 cucchiaio di zucchero
½ cucchiaino di lievito in polvere
1 uovo

Per la guarnizione

200g di marzapane
50g di burro o margarina
2 uova
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di cacao
½ cucchiaino di lievito

Per la decorazione

100g di cioccolato



Preparazione:

Preriscaldate il forno a 200°C. nel robot da cucina mescolate la farina con il burro, il lievito e lo zucchero.

Aggiungete l'uovo e lavorate per ottenere una pasta liscia. Stendete la pasta in una tortiera, possibilmente apribile, del diametro di 24cm circa.

Spezzettate il marzapane e mescolatelo con il burro. Se volete, potete utilizzare il robot da cucina.

Aggiungete le uova una alla volta. Unite la farina, il cacao e il lievito. Lavorate il composto sino ad uniformità e versatelo sulla base di pasta.

Infornate la torta su una griglia nella parte bassa del forno per 30 min circa. Sfornate e lasciate raffreddare.

Rompete il cioccolato e mettetelo in un sacchetto di plastica per alimenti. Quindi ponete il sacchetto in un padellino con acqua calda oppure nel microonde e fate fondere il cioccolato.

Fate un buchino in un angolo del sacchetto e decorate la superficie della torta con il cioccolato fuso.