

Dolci alla frutta

In bella vista, come nella crostata, o nascosta nella farcia, la frutta aggiunge un tocco inconfondibile a qualsiasi dessert!

DI GIULIA DI LERNIA - WWW.GLUTENFREEROMA.COM



Crostata con crema pasticciera e frutta fresca invernale

(6 persone) // 1 ora // media difficoltà

Per la pasta frolla

- 170 g di farina Mix it Schär
- 70 g di zucchero
- 70 g di burro freddo
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- scorza grattugiata di ½ limone
- ½ bacca di vaniglia

Per la crema

- 500 ml di latte fresco intero
- 4 tuorli
- 2 scorze di limone
- 80 g di zucchero
- 40 g di amido di mais*
- frutta di stagione (mela, uva, cachi, kiwi, melagrana)
- gelatina per dolci*

1 Preparare la frolla impastando velocemente farina, zucchero e burro freddo con un pizzico di sale; aggiungere poi l'uovo, la scorza di limone e la vaniglia, impastare velocemente e realizzare un panetto. Avvolgerlo con la pellicola per alimenti e metterlo in frigo a riposare per 1 ora.

2 Intanto preparare la crema pasticciera: riscaldare il latte e portarlo a ebollizione inserendo due scorze di buccia di limone. Nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere l'amido di mais e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Versare nel composto una parte del latte caldo, stemperare e versare il composto nella casseruola del latte; rimettere sul fuoco e far cuocere la crema per pochi minuti fino a quando si addensa. Togliere e versare in una ciotola a raffreddare. Girare continuamente per evitare che si formi la pellicola in superficie fino al raffreddamento.

3 Ritirare il panetto della frolla dal frigo e stenderlo in una tortiera rotonda, lasciando i bordi alti; a contatto con la base mettere un cerchio di carta forno e legumi secchi per evitare che in cottura la base si gonfi (si chiama cottura cieca).

4 Cuocere in forno a 180° per 30 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare.

5 Eliminare i legumi e la carta forno e guarnire con la crema, quindi decorare con la frutta fresca a piacere.

6 Preparare la gelatina per dolci come indicato sulla confezione e versarla sopra la frutta per renderla lucida e non farla ossidare.



Torta ai frutti rossi

6 persone // 1 ora e 10 minuti // facile

- 150 g di farina grano saraceno*
- 3 uova
- 120 g di zucchero
- 100 g di olio di semi di girasole
- 1 bustina di lievito per dolci senza glutine
- 75 g di mandorle tritate
- 75 g di nocciole tritate
- 1 bustina di vanillina*
- 1 vasetto di confettura di frutti rossi
- zucchero a velo* per decorare

1 Separare i tuorli dagli albumi, sbattere i tuorli con l'olio e lo zucchero e rendere il composto gonfio e spumoso.

2 Aggiungere la farina di grano saraceno poco per volta, le mandorle e le nocciole tritate setacciate insieme al lievito, e aggiungere vanillina. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente al composto con movimenti dal basso all'alto, per non farli smontare.

3 Ungere e infarinare una tortiera rotonda e cuocere nel forno caldo a 180° per circa 40 minuti.

4 Sfnare e lasciar raffreddare. Tagliare la torta in due dischi orizzontali e farcire con la confettura.

5 Decorare la superficie con zucchero a velo.