



TORTA PASTICCIOTTO CON CIOCCOLATO E MANDORLE TOSTATE

Ingredienti

PER LA PASTA FROLLA

500 gr di farina 00
250 gr di zucchero
34 di un bicchiere di plastica di olio
1 busta di lievito Pan degli Angeli
3 uova intere + 2 albumi (se necessari)
Semi di una bacca di vaniglia

PER LA CREMA

1 l di latte intero
200 gr di zucchero
100 gr di farina
4 tuorli d'uovo
Liquore Strega q.b.
100 gr di cioccolato fondente tritato
40 gr di lamelle di mandorle

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti con la pasta frolla nella planetaria con gancio e impastare per pochi min.

Far riposare l'impasto per circa 15 min.

Per la crema riscaldare il latte in un pentolino ed unirlo a i tuorli lavorati con zucchero e farina e cuocere fino al raggiungimento del bollore.

Togliere dal fuoco, aggiungere il liquore Strega sbattendo energicamente con una frusta.

Stendere con un matterello 23 di pasta frolla su un foglio di carta da forno e sistemarla in una tortiera dai bordi alti.

Versare la crema ancora calda sulla frolla, cospargere con il cioccolato fondente grattugiato, coprire con la restante frolla e cospargere con le lamelle di mandorle.

Infornare a 180° per 20 min.