



CROSTATA NOCI, CAMELLO E GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti

Per la frolla

Gr. 250 tuorli
Gr. 250 zucchero a velo
Gr. 250 burro
Gr. 750 farina
Una bacca di vaniglia
Un pizzico di sale

Per il caramello morbido alle noci

Gr. 240 zucchero
Gr. 300 noci sgusciate
Gr. 35 miele d'acacia
Gr. 250 panna

Procedimento

Caramello

Sciogliere lo zucchero in un pentolino ben caldo senza mescolare e quando sarà pronto unire il miele e la panna bollente. Spegnerne ed unire le noci tritate

grossolanamente e tostate. Mescolare e fare raffreddare

Per la frolla

In una planetaria mescolare la farina, zucchero a velo, burro a pezzi morbido ed i semi della vaniglia. Raggiunta la sabbiatura unire i tuorli poco per volta continuando ad impastare. Stendere l'impasto appiattito tra 2 fogli di carta da forno e farlo riposare in frigo una mezz'ora prelevando circa un quarto per le strisce da mettere sopra che spennelleremo con una miscela di tuorli e panna in uguale misura

Passati i trenta minuti, stendere la frolla ad un spessore di mezzo centimetro e metterla su uno stampo imburrato e infarinato. Punzecchiare con una forchetta, versare la salsa al caramello e noci, decorare con le strisce di frolla preparate in precedenza.

Infornare a 170° per 20 minuti.