



CROSTATA DI FROLLA CON GANACHE FONDENTE E ORO



Ingredienti

PASTA FROLLA

500 gr farina 0

150 gr zucchero a velo

250 gr burro

Vaniglia qb.

2 uova intere

GANACHE CIOCCOLATO

100gr cioccolato 70%

100 gr panna

Foglia oro alimentare

Procedimento

Impastare la frolla in planetaria con un gancio a foglia, lavorando poco l'impasto. Dopo formare una pallina e riporla in frigo per farla riposare.

Dopo stendere l'impasto e coppare a forma desiderata, foderare e cuocere in forno a 175* per 15/18 min.

Per la GANACHE: scaldare la panna in un pentolino dopo appena sobbolle aggiungere sulla cioccolata già tritata e frullare con un frullino per omogenizzare il composto. Appena scende di temperatura si può riempire la base di frolla e fare raffreddare in frigo per solidificare.