

Crostata magica cioccolato, pere, cocco e nocciole



Ingredienti:

per la frolla:

250 g farina 0

35 g cacao amaro

150 g burro

1 uovo

120 g zucchero

1 pizzico di sale

per il ripieno:

100 g farina di cocco

100 g farina di nocciole

200 g zucchero

2 uova

1 pera Williams

succo di 1/2 limone

vaniglia

per decorazione:

100 g cioccolato fondente

50 g nocciole intere

Per la frolla: mettete nella ciotola la farina, il cacao ed il burro freddo a cubetti...



... e lavorate finché diventa sabbioso. Aggiungete lo zucchero, l'uovo e sale.



Lavorate finché ottenete un composto omogeneo. Coprite con la pellicola e lasciate nel frigo 1 ora.



Stendete 2/3 del impasto nella teglia con la carta forno sotto. Bucherellate il fondo con la forchetta. Coprite con un pezzo di carta forno a mettete dei fagioli o ceci secchi sopra. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 10 minuti. Togliete la teglia e farcite con la farcia e decorate con strisce di frolla rimasta e nocciole intere.



Per la farcia: unite la farina di cocco con quella di nocciole, zucchero e uova...



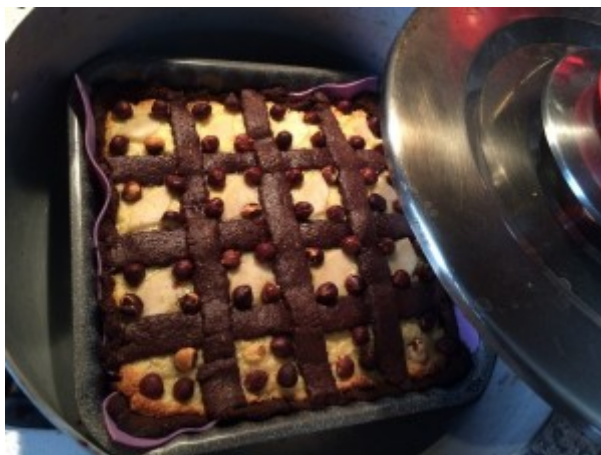
... e mescolate. Separatamente tagliate la pera a cubetti e irrorate con il succo di limone.



Unite la pera al composto di cocco e nocciole.



Dopo aver farcito e decorato la frolla mettete di nuovo nel kit forno e cuocete a fiamma media per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Mettete la crostata sul piatto e decorate con il cioccolato fuso.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.