

Crostata al miele e noci



Ingredienti:

- 300 g. di farina 00
- 140 g. di burro
- 110 g. di zucchero
- 2 uova
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- un pizzico di sale
- aroma di vaniglia o una bustina di vanillina
- 250 g. di gherigli di noci
- 200 g. di miele
- tre cucchiaini di liquore brandy
- zucchero a velo q.b.

Preparazione:



Impastare velocemente, la farina, con lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone , il pizzico di sale e i pezzetti di burro.



Aggiungere le due uova, e impastare fino a formare un impasto omogeneo.

Formare un panetto e, mettere in frigorifero per un'ora, avvolto nella pellicola.



Stendere la frolla sul piano di lavoro con il mattarello e dividerla in due dischi, di cui uno leggermente più ampio.

Foderare uno stampo di circa 25 cm. , mettere il primo impasto steso, aggiungere le noci spezzettate e il miele miscelato con un il liquore.



Coprire con il secondo disco di pasta saldando il bordo con le dita, o con una forchetta.



Infornare a 180° per circa 25-30 minuti, poi sfornare e lasciar raffreddare.



Spolverizzare a piacere con lo zucchero a velo.

