



Crostata di fichi e amaretti

[Del 29/05/2001 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: 4/6 persone: 250 g di farina, 2 uova, 100 g di zucchero, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 100 g di burro, 400 g di fichi freschi, 100 g di amaretti sbriciolati, 2 cucchiaini di rum, 4 cucchiaini di gelatina di albicocche.

Montate gli albumi a neve. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e versatevi al centro il burro fuso, i tuorli, il lievito, la vanillina, lo zucchero e per ultimi gli albumi: lavorate bene gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Copritelo con pellicola o carta oleata e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero. Imburrate una teglia per crostate, infarinatela, foderatela con la pasta, livellando i bordi e bucherellando il fondo con i rebbi di una forchetta, e mettetela in forno a 200 °C per 20 minuti. Sfornate la base della crostata, riempitela con gli amaretti sbriciolati e inumiditi con il rum, disponetevi i fichi a spicchi in modo da formare un disegno decorativo, infine coprite con la gelatina di albicocche. Infornate per altri 15 minuti, poi sfornate e fate raffreddare prima di servire. Un trucco per ottenere basi per crostate perfette è quello di disporre una manciata di fagioli secchi sopra la pasta prima di infornare. Assorbono l'umidità e rendono la cottura uniforme. Ovviamente, dovete ricordarvi di toglierli prima di aggiungere il ripieno...

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]