

crema frangipane

la crema frangipane è una preparazione di base, un composto simile per consistenza alla crema pasticcera, ma formato da burro zucchero uova e farina di mandorle.

E' molto particolare perchè si può usare in due modi: cuocendola sul fuoco, come una normale crema pasticcera, oppure usandola "a crudo" come ripieno per crostate o tartelette, facendola cuocere quindi direttamente in forno. E' molto ricca e saporita, quindi è l'ideale sulle torte di frutta, perchè da sola risulta un po' grassa al palato.



Ingredienti:

- 2 uova intere
- 120 gr burro
- 120 gr zucchero semolato
- 1 cucchiaino di miele
- 150 gr farina di mandorle

In una planetaria con il gancio a foglia, iniziare montando il burro a temperatura ambiente insieme allo zucchero, per qualche minuto, finché non si ottiene un composto molto spumoso. A questo punto aggiungere il miele e le due uova una alla volta, continuando a montare.



Fermare la lavorazione ed incorporare la farina di mandorle mescolando con una spatola, lentamente per non smontare.

A questo punto, la crema si può usare per riempire una crostata, cuocendo in forno per circa 30-40 minuti, oppure trasferire in una casseruola e cuocere a fuoco dolce finchè non inizia ad addensare, mescolando continuamente.

