Sbriciolata speziata con cuore di confettura. Fino all'ultima briciola!



Vi avevo detto che il fine settimana di ripresa ai fornelli era stato proficuo giusto?

Quindi, dopo una breve ma per me troppo lunga astinenza (ohè, sette giorni senza dolce l'è duraaaaaaaaa, se pure il blog si chiama "Note di Cioccolato"!) il doppio dolcetto ci sta a pennello, tanto per salutare con un pizzico di golosità l'arrivo del week end.

A proposito, che programmi avete che bollono in pentola?

Il mio sabato credo che sarà piuttosto random, ma domenica avrei in mente un bel giretto al "Mercatino delle Crete" una specie di mercatino dell'antiquariato che si tiene ad Asciano ogni seconda domenica del mese.

E' da tanto che ci penso, poi per una scusa o per l'altra ho sempre rimandato.

Ma stavolta…caschi il mondo caschi…la spedizione non la faccio saltare di sicuro e male che va, se non trovo niente che mi aggrada (ma voi ci credete che riesco a tornare a casa senza pacchi pacchetti e contropaccotti? mhhhh…io NO!) potrò approfittarne per qualche bella foto del paesaggio delle crete senesi che in quiesto periodo merita davvero, un tripudio di colori, alternanze di verde chiaro e scuro, macchie gialle di ginestre, papaveri e spighe in un'altalena di colline che si

sussegguono in sali e scendi…adoro perdermi nella natura ^__^
Per ora intanto perdiamoci nel dolce di oggi, uno scrigno di bricioloni al cacao delicatamente speziati, che racchiude un cuore di morbida confettura di pesche (quella della mamma, of course!).
A dire il vero, fose stato per me avrei usato la marmellata d'arance, ma per ovvi motivi di convivenza…
E poi mi serviva un contentino per l'autista, altrimenti domenica al mercatino…come ci vo'?

Sbriciolata speziata con cuore di confettura

Print
Prep time
15 mins
Cook time
30 mins
Total time
45 mins

Per uno stampo da 24-26 cm
Author: Federica
Recipe type: Crostate
Serves: 8-10
Ingredienti

- – per la pasta
- 240 gr di farina
- 10 gr di cacao amaro
- 75 gr di zucchero
- 75 gr di burro
- 1 uovo piccolo
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di misto 5 spezie (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, cardamomo)
- – per farcire
- confettura di pesche o di albicocche q.b. (per me abbondante!)

- – in alternativa
- marmellata di arance oppure crema pasticcera aromatizzata alla cannella

Procedimento

1. Preparare la base è semplicissimo e veloce.
2. Setacciare insieme in una ciotola farina, cacao e lievito.
3. Unire lo zucchero, il mix di spezie e mescolare bene.
4. Aggiungere il burro freddo a lamelle ed impastare con le mani cercando di formare delle briciole.
5. Unire l'uovo leggermente sbattuto ed amalgamare il tutto, continuando a sbriciolare l'impasto con le mani.
6. Alla fine si dovranno ottenere delle briciole di dimensioni diverse.
7. Con circa la metà della pasta coprire il fondo di uno stampo da crostata imburrato e infarinato e cercare di compattare il fondo con il palmo delle mani.
8. Stendere sulla pasta la confettura prescelta in uno strato uniforme e ricoprirla con il resto delle briciole, cercando di distribuirle in modo da non lasciare spazi vuoti ma stavolta senza pressare.
9. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti.
10. Lasciar raffreddare su una grata per dolci e servire cosparsa di zucchero a velo.

Note
Per la variante alla crema, in un pentolino mescolare insieme 3 cucchiai di zucchero con 3 cucchiai rasi di farina. Aggiungere 3 tuorli uno alla volta, mescolando bene per non formare grumi. Diluire gradualmente con 300 ml di latte a filo, unire 1-2 stecche di cannella e porre su fuoco dolce, mescolando continuamente. Calcolare circa 4 minuti dal momento del bollore (la crema deve velare il cucchiaio), togliere dal fuoco ed eliminare la cannella. Far rafferddare velocemente, sempre mescolando, per evitare che si formi la pellicola superficiale, ed usare per ricoprire la base di pasta al posto della confettura.



Un abbraccio e buon fine settimana a tutti ^__^