

Crostata alla crema di caffè e noci

Buona Festa del Papà!



Oggi potete regalare ai vostri papà un attimo di sana dolcezza grazie a questa deliziosa crostata senza uova al caffè e noci.

Il regalo giusto per la **Festa del Papà** si confeziona... in cucina! Infatti, bastano alcuni ingredienti semplici ma dal sapore deciso come quello del caffè e delle [noci](#) per preparare una squisita crostata da dedicare al proprio papà e da gustare insieme a lui.

Difficoltà: normale

Costo: medio

Preparazione: 40 minuti

Ingredienti

(per uno stampo da 26 cm)

Per la pasta frolla al latte senza uova

400 g di farina 00

100 g di farina di noci

100 g di burro di ottima qualità

100 g di zucchero semolato

120 ml di latte tiepido

1 cucchiaino di miele d'acacia

1 pizzico di sale

mezza bustina di lievito per dolci

vaniglia

Per la crema al caffè

250 g di ricotta magra

150 g di formaggio cremoso spalmabile light

60 g di zucchero

30 g di noci ridotte in granella

1 cucchiaio di caffè solubile

mezza tazzina di caffè molto ristretto

Per decorare

3 noci e qualche chicco di caffè

Procedimento

1. Nella planetaria o con il mixer amalgamare la farina setacciata con il lievito e la vaniglia con lo zucchero assieme al burro a cubetti fino ad ottenere un composto sbriciolato. Unire a filo il latte tiepido in cui si sarà sciolto il miele ed il pizzico di sale, impastare fino a formare un panetto (non serve riposo in frigo).
2. Stendere la frolla su una teglia imburrata/infarinata da 26 cm di diametro, creando dei bordi alti circa 3 cm.
3. Per il ripieno, iniziare a montare la ricotta con lo zucchero e il formaggio cremoso ottenendo una crema. Sciogliere nel caffè ristretto il caffè solubile ed aggiungere al composto di formaggi e zucchero assieme alle noci ridotte in una granella non troppo fine.
4. Versare la crema sopra la frolla, infornare a 180°C per 30 minuti (dopo 15 minuti quando la crema si sarà solidificata in superficie, decorarla velocemente con i gherigli di noce così non affonderanno, e poi infornare di nuovo fino a cottura ultimata). Lasciare raffreddare, tenere in frigo per almeno un'oretta prima di servire.