

# CROSTATA DEL MORO



## Ingredienti per 4 persone

- 150 g di burro
- 4 tuorli
- 270 g di farina
- 150 g di zucchero
- mezzo cucchiaino di lievito
- mezzo litro di latte
- 150 g di cioccolato fondente
- una bustina di vaniglina
- 3 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- sale.

## PREPARAZIONE

**Impastate** 250 g di farina con 125 g di burro a pezzetti, 2 tuorli, 100 g di zucchero, una presa di sale, 2 cucchiaini di acqua e 1 bicchierino di Sassolino e il lievito.

**Lavorate** il tutto rapidamente, poi formate un disco con il quale rivestirete uno stampo rotondo.

**Bucherellate** in più punti la pasta e copritela con della carta oleata (o di alluminio) sulla quale spargerete dei fagioli secchi.

**Cuocete in forno** caldo a 200° per 20-25 minuti poi fate raffreddare. Montate gli altri 2 tuorli con la farina e lo zucchero rimasti.

**Incorporate** poco alla volta il latte, prima bollito con la vaniglina, e metà del cioccolato spezzettato.

**Versate il tutto** in una casseruola e fate bollire a fuoco molto basso senza smettere di mescolare per qualche istante.

**Fuori dal fuoco** aggiungete il burro rimasto, 2 bicchierini di Sassolino e sbattete con una frusta per 5 minuti.

**Coprite** la base di pasta frolla con la crema al cioccolato fredda e spargetevi sopra il cioccolato rimasto, a lamelle.



**Sassolino Stampa**  
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)