

Base per crostata di farina di mandorle

Se volete provare a sostituire la farina prevista nella ricetta di un dolce, con la farina di mandorle, vi consiglio di provare a realizzare questa versione alternativa della **crostata tradizionale**. Questo dolce è infatti molto versatile e si presta a essere farcito con tantissimi ingredienti, dai più ricercati a quelli che si possono facilmente trovare già in casa. Realizzare una crema da usare come ripieno è molto semplice oppure potete farcirla con il frangipane..

Ingredienti:

Per la base

- 2 tazze di farina di mandorle
- 1 pizzico di sale
- 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 1/2 cucchiai di olio di cocco fuso o olio EVO1
- 1/2 cucchiai di sciroppo d'acero puro

1. Preriscaldare il forno a 170 ° C
2. Per l'impasto
3. Ungete il fondo della tortiera
4. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a quando si sbriciolano
5. Trasferire nella tortiera e premere con decisione verso il basso per creare una base uniforme e mettere da parte.
6. Cuocere con un ripieno a piacere per 40 minuti

Un ripieno stuzzicante, che potrete utilizzare per farcire la crostata, è la **crema frangipane**, ottima anche come dolce al cucchiaio.

È molto facile da preparare

Topping di frangipane

- 3/4 di tazza di farina di mandorle
- 1/4 di tazza di olio di cocco
- 2 cucchiai di sciroppo d'acero
- 1 uovo 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di mandorle affettate

Unire la farina di mandorle, l'olio di cocco, l'uovo, il tuorlo e lo sciroppo d'acero. Mescola fino ad ottenere una crema.

Farcite la vostra crostata con questa crema dolcissima.

Tu con i miei occhi

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

Un consiglio in più è di usare questa crema anche con torte alla frutta, come ad esempio mele, frutti rossi, banane o fragole: il connubio agrodolce darà vita ad un sapore indimenticabile.