

Crostatine Malaga con rum e uva passa

Lo sapevate che...

Lo sapevate che il gusto "malaga" in Spagna, e più precisamente nella città di Malaga, non esiste?!? Quando ero lì non riuscivo a crederci, ero sconvolto da questa notizia e, a dire il vero, ancora mi devo riprendere... Bando alle ciance, convenzionalmente viene chiamato "Malaga" il gelato al gusto di crema arricchito con rum e uva passa. Oggi ho deciso di trasformare questo gusto in una crostata composta da uno strato di pasta frolla e uno strato di crema al rum e uva passa. Il tutto, impreziosito da [polvere di oro](#) (ovviamente commestibile).

Tempo di preparazione: 2 ore

Dosi per: 6 crostatine (ø 7cm)

Ingredienti per la crema

500 ml di latte

30 gr di farina

5 tuorli

150 gr di zucchero

1 bacca di vaniglia

1 noce di burro

2 cucchiaini di rum

5 cucchiaini di uva passa

Ingredienti per la frolla

140 gr di burro
120 gr di zucchero a velo
250 gr di farina 00
2 uova

Ingredienti per la guarnizione

Oro in polvere [Manetti](#)
1 cucchiaino di uva passa

Preparazione della crema

1. Per preparare le **crostatine al gusto malaga**, poniamo l'uva passa in un bicchierino e copriamo con il rum (in questo modo l'uva passa verrà re-idratata).
2. Tagliamo la bacca di vaniglia a metà e raschiamo i semi all'interno. Poniamoli in una pentola insieme alla bacca e al latte portando a bollore. Quindi spegniamo il fornello e lasciamo in infusione finché non sarà diventato tiepido.
3. Sbattiamo con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata e continuare a montare finché non otterremo un composto liscio e spumoso. Aggiungiamo un mestolo di latte ormai tiepido e continuiamo a montare qualche secondo.
4. Eliminiamo la bacca di vaniglia e riportiamo la pentola sul fornello. Continuando a girare con una frusta versiamo il composto di uova e zucchero nella pentola su fiamma bassa.
5. Continuiamo a mescolare finché la crema non si sarà rappresa, contando ancora 2 minuti di cottura dal bollore. Aggiungiamo la noce di burro e il rum con l'uva passa.
6. Travasiamo la crema in un contenitore e copriamo con pellicola alimentare.
7. Lasciamo raffreddare completamente prima di porla in frigorifero.

Preparazione della frolla

1. Aiutandoci con una planetaria con attacco a foglia, lavoriamo il burro a pomata con lo zucchero a velo e il sale.
2. Aggiungiamo metà della farina e le uova continuando a lavorare a bassa velocità. Incorporiamo la restante farina lavorando fino ad ottenere la consistenza tipica della frolla.
3. Copriamo con della pellicola alimentare e riponiamo in frigorifero per almeno 1 ora.
4. Spianiamo la frolla a 5 mm e poniamola nella fascia micro-forata [Pavonidea](#). Saldiamo il tutto premendo con i polpastrelli per evitare la fuoriuscita del ripieno ed eliminiamo la pasta in eccesso.
5. Cuociamo in forno ventilato a 170°C per 15 minuti circa.
6. Lasciamo intiepidire.

Assemblamento delle crostatine

1. Dressiamo un abbondante strato di crema al rum e uvetta sopra alla frolla ormai fredda.
2. Aggiungiamo altra uva passa e una spolverata di oro alimentare.

Consigli: Le **crostatine Malaga** possono essere conservate a temperatura ambiente per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Fascia micro-forata per crostate by

[Pavonidea.](#)



