

## Crostata lievitata ai mirtilli



### Ingredienti

750 g mirtilli  
360 g farina 0  
150 g latte  
120 g burro  
90 g zucchero semolato  
60 g farina di mandorle  
12 g lievito di birra fresco  
limone  
zucchero di canna  
Sale



**Buona ripresa!**

### Procedimento:

Per la ricetta della crostata lievitata ai mirtilli, sciogliete il lievito nel latte tiepido e mescolatelo con 300 g di farina 0, 60 g di burro fuso, 40 g di zucchero semolato, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone. Otterrete un impasto morbido; raccoglietelo a palla e lasciatelo lievitare coperto con un canovaccio per 1 ora e 30'. Stendete poi l'impasto, utilizzatelo per fodere una tortiera imburrata (ø 26 cm) e rifilate i bordi.

Riempite la torta con i mirtilli e cospargeteli con 2 cucchiaini di zucchero di canna. Impastate poi la farina rimasta con la farina di mandorle, lo zucchero semolato e il burro rimasti, un pizzico di sale. Sbriciolate l'impasto ottenuto sopra i mirtilli e infornate la torta a 180 °C per 35'. Lasciate raffreddare (ci vorrà almeno un'ora) e servite.