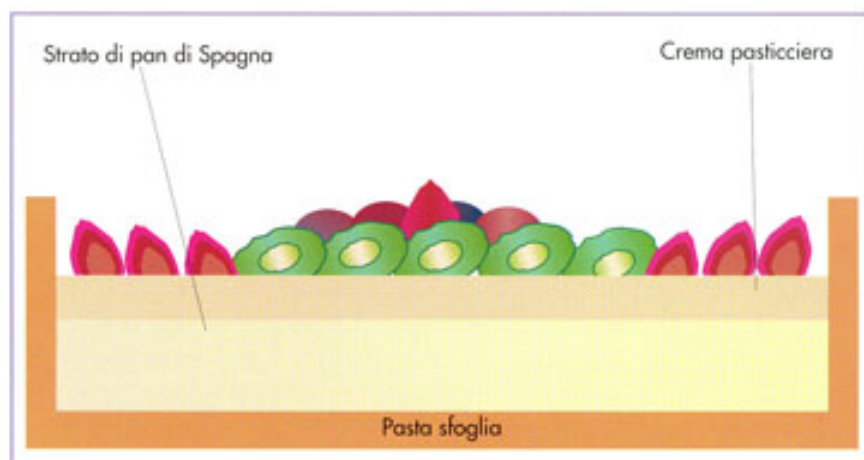






# TORTA SABINA



## PASTA SFOGLIA

farina	1 kg
burro	100 g
sale	20 g
acqua	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il sale e l'acqua necessaria, fino a che l'impasto non risulti elastico. Unire poi il burro e porlo al centro dell'impasto; chiudere e stendere con il matterello. Piegare una prima volta in tre parti, come un portafoglio; attendere circa 15 minuti e ripetere l'operazione avendo cura di stendere il lato opposto dell'impasto e ripiegare questa volta in quattro parti.

Attendere ancora 15 minuti e di nuovo stendere chiudendo in tre, quindi ancora in quattro parti. Dall'impasto ottenere un disco a cui sovrapporre gli anelli che daranno origine come a un grande vol-au-vent.

In forno ventilato a 170°C per circa 25-30 minuti.

Una volta cotto, inserirvi un sottile strato di pan di Spagna inzuppato con Grand Marnier, quindi uno strato di crema pasticciera (si faccia riferimento alla ricetta della Torta Cortina).

In seguito, decorare con frutta secondo il proprio gusto, e gelatinare con gelatina di albicocca.

