

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata agli amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

AMARETTI 10

LIQUORE AMARETTO

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola

MARMELLATA DI PRUGNE 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate gli amaretti ridotti in polvere con il cacao, la marmellata e un bicchierino di liquore.



- 2** Stendete la pasta frolla fino ad ottenere uno spessore di 1/2 cm, quindi utilizzatela per foderare uno stampo di 24 cm di diametro precedentemente imburrato. Distribuite sulla base il composto di amaretti. Sistemare sul ripieno delle strisce di pasta a formare una grata, accavallando le une alle altre.



- 3** Cuocete in forno già caldo a 200°C per 30 minuti.

Provate anche: [crostata alla Nutella cremosa!](#)