

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al mandarancio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 3 o 4 mandaranci grossi
- 175 g marmellata d'arance
- 4 savoiardi
- 1 bicchierino liquore d'arancia
- 3 cucchiari zucchero semolato
- poco burro per lo stampo
- poca farina per lo stampo

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta frolla scongelata con il mattarello e foderate con essa il fondo e le pareti di una tortiera a cerniera precedentemente imburrata ed infarinata. Sbriciolate i savoiardi e cospargeteli sul fondo della pasta. Irrorateli di liquore e distribuitevi sopra la marmellata, livellandola bene. Lavate i mandaranci, senza togliere la scorza, tagliatene due a fette sottili e gli altri fateli a spicchi. Decorare la torta con gli spicchi di mandarancio al centro e le fette ai lati, in modo da

formare quasi un fiore. Spolverizzate di zucchero e passate in forno preriscaldato a 190°C per 40 minuti.

Lasciate raffreddare, poi aprite la tortiera e sistemate il dolce sul piatto di portata.