

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata coperta con cioccolato e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g pasta frolla
200 g cioccolato fondente
100 g zucchero
1 bicchiere latte
25 g mandorle
zucchero a velo vanigliato

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il cioccolato nel latte, unire lo zucchero e far cuocere per pochi minuti.
Stendere metà della pasta in una teglia imburata, versarvi sopra la crema di cioccolato fredda, cospargere con le mandorle tritate, decorare con l'altra pasta.
Cuocere in forno per circa 30 minuti, far raffreddare, spolverizzare di zucchero a velo e servire.