

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di mandorle favolosa

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

200 g farina 00  
100 g zucchero  
100 burro  
1 uovo  
1/2 bustina lievito per dolci.

## RIPIENO

400 g mandorle tritate  
4 albumi  
250 g zucchero

## PREPARAZIONE

**1** Preparare la base valida per tutte le crostate: impastare tutti gli ingredienti della base (il burro deve essere fuso) per ultimo mettere il lievito.

Stendere in una teglia imburata e infarinata e preparare il ripieno.

Mescolare le mandorle tritate allo zucchero e agli albumi leggermente battuti.

Livellare sulla base e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

**2** Provare per credere!!!!!!!!!!!!!!