

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mandorle morbida

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g burro
200 g zucchero
2 uova
200 g farina
200 g mandorle
marmellata

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare molto bene il burro con lo zucchero; aggiungere le uova (i tuorli montati a neve), la farina e le mandorle tritate. Togliere all'impasto una parte (una tazza circa) del composto, perché servirà per fare le losanghe.
Stendere in una teglia imburata il composto, cospargere la marmellata e fare le losanghe.
Mettere in forno a 180°C per circa 40 minuti.