

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di pesche e pane nero

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina  
1 uovo  
150 g zucchero  
175 g burro  
mezza fialetta di aroma al limone.

## PER IL RIPIENO

2 scatole di pesche sciroppate (480 g  
sgocciolate)  
250 g di pane nero  
50 g di mandorle a scaglette  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
75 g zucchero  
100 g burro.

# PREPARAZIONE

- 1 Fare la frolla, avvolgerla con la pellicola trasparente e riporla in frigorifero per un'ora.



- 2 Stendere la pasta e porla in uno stampo di 26 cm di diametro, bucherellando il fondo e alzando la pasta ai lati in modo da formare un bordo.



3 Sciacquare bene le pesche sciroppate e tagliarle a fettine, poi disporle sulla pasta frolla.



- 4 Spezzettare e grattugiare grossolanamente il pane e amalgamarci lo zucchero, le mandorle a scaglette e la cannella.



5 Versare il burro fuso sul composto di pane e mescolare bene.



6 Poi distribuire il crumble di pane sulle pesche.





**7** A questo punto, infornare la torta a 180° per circa 45 minuti.





NOTE