

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di pesche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

CREMA PASTICCERA 600 gr

MERINGA ITALIANA 60 gr

PESCHE SCIROPPATE 400 gr

FARINA

Un dolce semplice da realizzare e semplice nei sapori: pasta frolla, crema pasticcera e frutta... A volte le cose più semplici sono le più buone! La crostata di pesche è un dolce delizioso, perfetto sia a merenda che a colazione, ma anche alla fine di una cena estiva, periodo questo in cui le pesche sono buonissime e mature al punto giusto. Provate questa ricetta e credeteci non la lascerete più perché è facile e buonissima! Se avete voglia poi di altri dolci con le pesche, vi proponiamo anche un'altra ricetta imperdibile: provate i [bicchierini con gli amaretti](#) e le pesche, sono ottimi!

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare lo stampo da crostata (sceglierne uno con un diametro di 26 cm).

Coprite la base di frolla con un foglio di carta forno e riempite con dei fagioli secchi.

Infornate a 200°C per circa 25 minuti.

Amalgamate la crema pasticcera alla meringa italiana.



2 Distribuite la crema appena realizzata sulla base di frolla cotta.



3 Sgocciate le pesche dallo sciroppo e tagliatele a spicchi, quindi disponetele in modo coreografico sulla crostata.



