

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata pere e cioccolato con frolla bianca

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER LA PASTA FROLLA BIANCA

BURRO FREDDO 350 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

SALE 7 gr

ALBUMI 2

FARINA 430 gr

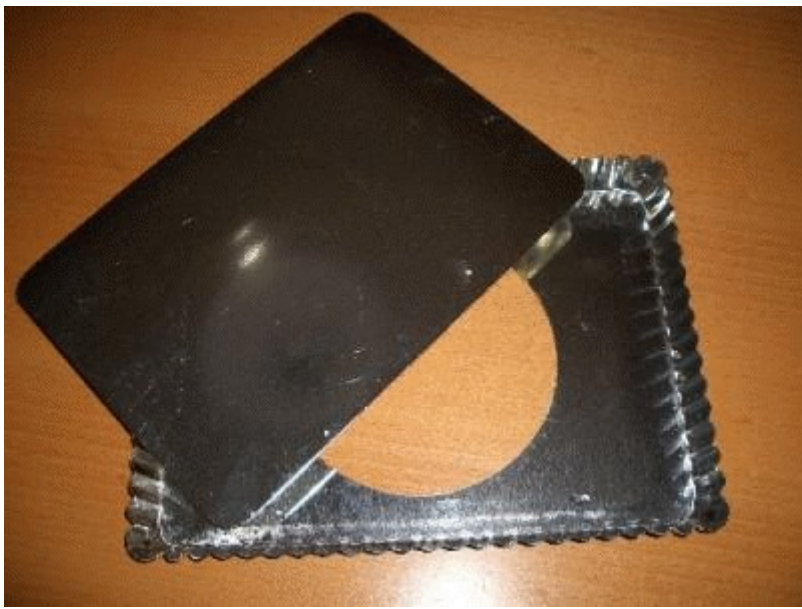
VANILLINA 1 bustina

### PER LA FARCIA

MARMELLATA DI PERE 300 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO manciata - 1

## PREPARAZIONE



**2** Per la pasta frolla: sopra una spianatoia mettete la farina con lo zucchero e gli aromi, mettete al centro il burro tagliato a pezzetti ed impastare velocemente fino a formare delle briciole.

Unite gli albume ed impastare fino a quando non si amalgamano bene al burro formando una pasta liscia ed omogenea.

Con il mattarello stendete la pasta formando una sfoglia sottile.



**3** Foderate il fondo dello stampo rettangolare con la frolla.



4 E ricoprite anche i bordi con la frolla.



5 Ricoprite il fondo con la marmellata e le gocce di cioccolato.

Concludete con delle decorazioni fatte con la frolla avanzata.



6 Infornate a 180°C per 30 minuti.



