

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.



