

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di more

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

PASTA FROLLA 300 gr  
MARMELLATA DI MORE 200 gr  
MORE 150 gr  
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola  
BURRO

Una crostata semplice da preparare e ricca nella farcitura: l'insieme di marmellata di more e delle more crea un gusto intenso per questo dolce, ottimo per la merenda, come per la colazione o per un fine pasto...

### PREPARAZIONE

- 1 Imburrate uno stampo per crostate da 20 cm di diametro e foderatelo con la pasta frolla stesa.

Bucherellate la pasta e distribuitevi uno strato di marmellata.



**2** Decorate la crostata con le more lavate e spolverizzate il tutto con lo zucchero.



**3** Infornate a 180°C per circa 50 minuti, sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.