

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata all'arancia e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PER LA PASTA

200 farina  
100 zucchero semolato  
100 burro  
2 tuorli d'uovo  
buccia grattugiata di un limone.

## PER IL RIPIENO

un barattolo marmellata di arance  
3 arance  
canditi all'arancia  
cioccolato fondente 100 gr (oppure glassa già pronta).

## PREPARAZIONE

**1** Impastare velocemente gli ingredienti per la pasta frolla e far riposare in frigo per circa 30 min. Intanto pelare a vivo le arance e ridurle a pezzetti; in una ciotola mescolare la

marmellata, le arance a pezzetti e i canditi. Stendere la pasta frolla nella teglia aggiungere il ripieno fare delle strisce e metterle sulla crostata.

- 2 Infornare a 180 gradi per circa 30 min.(fino a quando le strisce prendono colore). Fondere il cioccolato (o sciogliere la glassa) decorare la crostata facendo una fitta rete con il cioccolato sulla crostata.