

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con kiwi e banane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 350 gr
PANNA FRESCA 100 gr
ZUCCHERO VANIGLIATO
BURRO
MARMELLATA DI ARANCE 60 gr
KIWI VERDE 3
BANANE 2

PREPARAZIONE

- 1 Foderate una teglia imburrata con la pasta frolla, bucherellatela con i rebbi di una forchetta e ricoprite il tutto con un foglio di carta forno.

Riempite lo stampo con i fagioli secchi e cuocete il tutto in forno per circa 25 minuti, quindi fate raffreddare.

Stendete sulla pasta uno strato di marmellata ed uno di panna montata zuccherata.



- 2 Decorate la crostata con spicchi di kiwi e rondelle di banane disposte in modo ordinato e coreografico.

