

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con le arance

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 300 gr

ARANCE 500 gr

MARMELLATA DI ALBICOCCHES

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Foderate lo stampo per crostate con la pasta frolla precedentemente stesa in una sfoglia sottile.

Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta e ricopritela con della carta forno.

Riempite lo stampo con del riso o dei fagioli secchi.

Infornate a 200°C per circa 20-25 minuti.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare e rimuovete la carta forno con tutti i fagioli.

Distribuite in modo omogeneo dello zucchero a velo sopra la base di frolla ed allineatevi sopra a cerchi concentrici gli spicchi d'arance.



**2** Rivestite il tutto con una riduzione di marmellata di albicocche ancora calda.



**3** Spolverate con abbondante zucchero a velo. Decorate la crostata ponendo al centro la buccia tagliata a julienne.