

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mandarini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 350 gr

CREMA PASTICCERA 400 gr

MANDARINI

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo per crostate di 22 cm di diametro precedentemente imburrate.

Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta e copritela con un foglio di carta forno.

Riempite lo stampo con i fagioli secchi e cuocete in forno a 200°C per circa 25 minuti.
Fate raffreddare.

Distribuite la crema pasticcera sulla base di frolla.

Decorate la crostata con gli spicchi di mandarino.