

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mandorle morbida

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

200 g burro
200 g zucchero
2 uova
200 g farina
200 g mandorle
marmellata

PREPARAZIONE

1 Lavorare molto bene il burro con lo zucchero; aggiungere le uova (i tuorli montati a neve), la farina e le mandorle tritate. Togliere all'impasto una parte (una tazza circa) del composto, perché servirà per fare le losanghe.

Stendere in una teglia imburata il composto, cospargere la marmellata e fare le losanghe.

Mettere in forno a 180°C per circa 40 minuti.