

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di mandorle rapida

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crostata di mandorle rapida diverrà di certo uno dei vostri assi nella manica poiché si fa in maniera velocissima, con pochi ingredienti ed è proprio tanto ricca di gusto! la ricetta è davvero semplice e se amate il sapore caratteristico della mandorla è proprio ciò che fa per voi. Si tratta di una ricetta decisamente ottima, adatta anche a chi non è molto esperto in cucina. Perfetta per una pausa speciale, magari all'ora del té ma ideale anche dopo un pranzo in famiglia. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per ungere lo stampo -

## PER LA FARCIA

MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 2

MARMELLATA DI ARANCE

SCORZA DI LIMONE

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della crostata di mandorle, per prima cosa dovete dedicarvi al fondo, per questo motivo realizzate la pasta frolla seguendo la ricetta base.

Scottate le mandorle in acqua bollente quindi sfregatele in un canovaccio per rimuovere la pellicina.

A questo punto tritatele in un mixer insieme allo zucchero ed alla scorza grattugiata di limone.



**2** Sbattete leggermente gli albumi e unite il composto di mandorle e zucchero.



**3** Stendete la pasta frolla e foderate con questa una teglia da crostate di 22 cm di diametro ben imburata.

Distribuite uno strato sottile di marmellata d'arance sopra la frolla.



**4** Distribuite, infine, il composto di mandorle sopra la marmellata.



5 Infornate il tutto per 25 minuti a 200°C.

Fate freddare la crostata, sformatela e spolverate con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO