

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di more e mandorle

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 43 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## PER LA PASTA FROLLA

300 g di farina  
120 g zucchero  
150 g di burro  
3 tuorli d'uovo.

## PER LA FARCIA

300 g circa di marmellata di more  
80 g di mandorle tostate e tritate.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti e impastare velocemente fino ad ottenere una pasta omogenea.



**2** Avvolgete la pasta frolla con della pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Foderate con un foglio di carta forno bagnata e strizzata una tortiera di 24 cm.

Stendete la pasta frolla con il mattarello e foderate lo stampo.



**3** In una padella mettete la marmellata e fatela scaldare, aggiungete le mandorle e mescolare bene.



4 Versate la marmellata sulla pasta.

Con la pasta frolla rimasta fate delle strisce e create la griglia sulla marmellata.



5 Infornate a 180°C per circa 40 minuti.

