

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di more e mandorle

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 Prepare 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.

