

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di more

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 300 gr

MARMELLATA DI MORE 200 gr

MORE 150 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

BURRO

Una crostata semplice da preparare e ricca nella farcitura: l'insieme di marmellata di more e delle more crea un gusto intenso per questo dolce, ottimo per la merenda, come per la colazione o per un fine pasto...

PREPARAZIONE

1 Imburrate uno stampo per crostate da 20 cm di diametro e foderatelo con la pasta frolla

stesa.

Bucherellate la pasta e distribuitevi uno strato di marmellata.



2 Decorate la crostata con le more lavate e spolverizzate il tutto con lo zucchero.



3 Infornate a 180°C per circa 50 minuti, sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.