

CROSTATA DI AMARENE

Ingredienti

- marmellata di amarene (250gr)
- Pasta Frolla Findus (500gr)

Come si prepara

Lasciar scongelare la Pasta Frolla Findus per almeno un'ora.

Imburrare una teglia rotonda, dividere la Pasta Frolla Findus e stenderne poco più della metà sul fondo della teglia e spalmarvi la marmellata di amarene.

La restante Pasta Frolla Findus va usata per farne tante listarelle da adagiare prima in senso verticale, partendo dal centro e poi sovrapponendo in senso orizzontale.

Terminato il reticolo, fare delle listarelle più lunghe da mettere ai bordi, in modo da rifinire tutta la circonferenza della crostata.

Cuocere il dolce in forno a 200 gradi per circa 40 minuti, fino a quando assumerà un bel colore biscotto.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, torte alla frutta, crostata di amarene, marmellate, confetture, gelatine, cucina tradizionale, dolce, tradizionale, mediterraneo

