



## CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 200
FARINA "DEBOLE"	g 200

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
----------------------------------	------

#### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con uno strato di CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO.

Rifinire la superficie con le caratteristiche strisce di pasta frolla.

Cuocere a 170-180°C per circa 20-25 minuti.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile sostituire la CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO con la FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO.