



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

TORTA DA FORNO PER COLAZIONI E MERENDE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |
| UOVA INTERE | g 100 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 100 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| PASSATA ALBICOCCA | Q.B. |
|-------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri, foderare una tortiera, bucherellare il fondo e depositare circa 1 centimetro di PASSATA ALBICOCCA.

Decorare con strisce di pasta frolla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C fino a completa doratura della pasta frolla.