



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.