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 striscie di pasta frolla.

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