



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO PER COLAZIONI E MERENDE

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova intere
zucchero semolato

1.000g
400g
100g
100g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.