



# 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.