

CROSTATA ALL'ALBICOCCA

Livello base

TORTA DA FORNO PER COLAZIONI E MERENDE

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	400g	
uova intere	100g	
zucchero semolato	100g	

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.