

CROSTATA ALL'ALBICOCCA

TORTA DA FORNO PER COLAZIONI E MERENDE

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

400g impasto ben amalgamato.

100q Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

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.