



CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| HEIDICAKE | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300 |
| UOVA INTERE | g 200 |
| FARINA "DEBOLE" | g 200 |

PREPARAZIONE

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

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|------|
| CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO | Q.B. |
|----------------------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con uno strato di CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO.

Rifinire la superficie con le caratteristiche strisce di pasta frolla.

Cuocere a 170-180°C per circa 20-25 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO con la FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO.