



TORTE E CROSTATE

Crostata alla marmellata di pesche



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

370K

NOTE

INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta frolla pronta

400 g di Confettura di pesche

1 Limone bio

Zenzero in polvere

Zucchero a velo

Preparazione

- Stendete la pasta frolla su un piano leggermente infarinato allo spessore di ½ cm circa.
- Adagiate la frolla in una tortiera a cerniera (del diametro di 24 cm) con il fondo rivestito di carta da forno e ritagliate la pasta in eccesso, tenendola da parte; con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo.
- Usando il mixer frullate la confettura di pesche con un po' di succo di limone, metà della sua scorza grattugiata e un pizzico di zenzero.
- Versate la confettura di pesche sul fondo del guscio di frolla e livellatela.
- Utilizzando la pasta rimanente ritagliate delle striscioline e sistematele sulla superficie della crostata, creando una griglia il più possibile regolare. Pizzicate il bordo in corrispondenza delle striscioline in modo da saldarle.
- Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti, sfornatela e fatela intiepidire. Toglietela dallo stampo, con zucchero a velo setacciato e servitela.

I consigli di Carla

- Potete spennellare la griglia di pasta con latte oppure con un tuorlo sbattuto con poco latte, così in cottura diventerà dorata e croccante.