



TORTE E CROSTATE

Crostata di ciliegie e amarene



1 CROSTATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

340K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta frolla pronta

400 g di Confettura di ciliegie

40 g di Amarene sciroppate

Zucchero a velo

Preparazione

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato (poco più di 1/2 cm), quindi foderatevi uno stampo per crostate (24 cm di diametro) imburato e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte. Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo.
- Versate la confettura di ciliegie sulla base di pasta e distribuitela in modo uniforme; scolate le amarene e tagliatele a metà.
- Utilizzate la frolla rimanente per modellare delle decorazioni di forme diverse (per esempio stelle, fiori o animali), aiutandovi con gli appositi stampini per dolci.
- Sistemate le decorazioni sulla superficie della crostata, creando un disegno a vostra scelta, e aggiungete le amarene.
- Cuocete la crostata in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare, quindi con attenzione togliete la torta dallo stampo, spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo setacciato e servitela.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- Per questa crostata potete usare ciliegie fresche, in quantità doppia rispetto a quelle sciroppate. Lavatele, togliete picciolo e nocciolo e dividetele a metà, poi aggiungetele alla farcia facendole sprofondare nella marmellata. Il dolce sarà sempre buonissimo e anche meno calorico.