



Crostata con la marmellata di albicocche e ciliegie

Prepara la frolla con tutti gli ingredienti e fai riposare in frigo per 1 ora. Stendi 3/4 di impasto in una tortiera (ricoperta con carta forno).

Con le marmellate forma degli spicchi sull'impasto, alternandoli con i colori. Stendi la pasta rimasta e forma le strisce che posizionerai sulla crostata e con uno stampo forma le stelle.

Posiziona le strisce e le stelle e fai la crostata. Cuoci a forno caldo 180 gr. per 20 minuti.

Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
