



Crostata con marmellata di Albicocche e Ciliegie

Prepara la frolla con tutti gli ingredienti e fai riposare in frigo per 1 ora. In un contenitore per crostate metti la carta forno. Stendi sul fondo 3/4 del composto. Con il rimanente impasto forma delle strisce che posizionerai sulla pasta. Con le due marmellate riempi la crostata.

Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 20 minuti. Spolvera con zucchero a velo e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
