



Crostata alle mandorle

Ingredienti:

300gr farina
100gr burro
3 tuorli
120gr zucchero

Per la farcitura:

100gr mandorle
100gr burro
100gr zucchero a velo
40gr farina
4 uova

Preparazione:

In una terrina unite la farina con lo zucchero, tuorli e il burro fuso. Lavorate prima con il mestolo di legno e poi con le mani fino ad ottenere una palla.

Avvolgete la palla di pasta frolla nella pellicola e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la farcitura. Sbattete le uova e unitele poco alla volta al burro fuso. Aggiungete le mandorle tritate e la farina.

Stendete la pasta frolla in un stampo di 26cm di diametro. Versateci sopra il composto con le mandorle.

Mettete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti .
Prima di servire coprite la crostata con lo zucchero a velo.

