

## **CROSTATA CON MARMELLATA DI AMARENE**

**TEMPO PREPARAZIONE** 10 MINUTI

**TEMPO COTTURA** 30/40 MINUTI

**PORZIONI** 3/4 PERSONE

**STAMPO:** 28/30 CM DI DIAMETRO

### **INGREDIENTI**

2 rotoli pasta frolla

1 vasetto confettura amarene

zucchero a velo

### **PREPARAZIONE**

1. Ricoprite la teglia con carta forno imburrata
2. Stendete il primo rotolo di pasta frolla e ricoprite il fondo dello stampo
3. Bucate il fondo con una forchetta
4. Ricoprite con la confettura
5. Stendete sul piano di lavoro infarinato il secondo rotolo di pasta frolla
6. Ritagliate delle strisce e ricoprite la crostata per metà
7. Con un taglia pasta ricavate dei cuori e ricoprite metà restante della crostata.
8. Infornate per circa 30 minuti.
9. Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.