CROSTATA RIPIENA DI ZUCCA E AMARETTI



Chef: Monica Copetti

Menù Ingredients

1 confezione Crema di zucca - EC0K

Ingredients

1000 g Pasta frolla

50 g Confettura di albicocca

q.b. Pan di spagna a pezzetti (o una brioche non farcita)

50 g Zucchero a velo

200 g Amaretti

Method

Per 16 persone

Ricoprire con metà impasto di pasta frolla, il fondo di una tortiera da crostata di 22 cm di diametro. Spennellare con la confettura di albicocca e sbriciolare il pan di spagna. Sminuzzare gli amaretti e unirli alla Crema di zucca. Stendere la Crema sopra la frolla, riempire con gli amaretti interi e coprire con la restante pasta frolla. Cuocere in forno a 160°C per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare su una grata. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)