

CROSTATA RIPIENA DI ZUCCA E AMARETTI



Ingredienti Menù

1 confezione Crema di zucca - ECOK

Ingredienti

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

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.