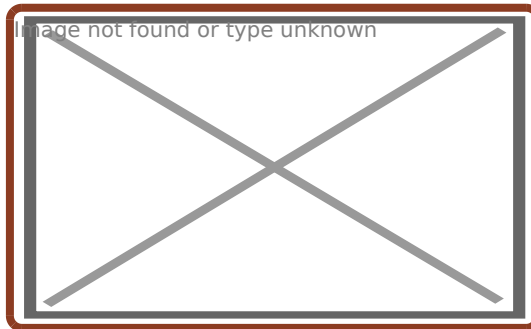


Crostata con marmellata e amaretti della nonna



Preparazione: —

Cottura: 30 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

di farina 00 **500 g**
zucchero **250 g**
burro **250 g**
uova **2**
amaretti **100 g**
marmellata di prugne **200 g**

Procedimento

- Impastare tutto, fare un panetto morbido poi dividere in 2 pezzi.
- Stendere una sfoglia e metterla in una tortiera imburata.
- Ricoprire con la marmellata e poi sopra posizionare gli amaretti.
- Ricoprire con l'altra sfoglia, richiudere i bordi.
- Cuocere nel forno per 30 minuti.