



Crostata alla marmellata

Ingredienti

- 1 Confezione Frolla Granspessore Buitoni
- 250 g di Confettura di lamponi

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Srotola la frolla Buitoni e posizionala con la sua carta da forno in una tortiera di 20 cm di diametro.
2. Pressa i bordi con le dita e usa il matterello per tagliare l'eccesso di pasta.
3. Bucherella il fondo con una forchetta.
4. Riempi la base di pasta con la confettura di lamponi e stendila uniformemente.
5. Riavvolgi la pasta tagliata e tagliala in strisce larghe 1 centimetro (circa 10). Disponi le strisce sopra la confettura formando una griglia.
6. Inforna la torta nel forno a 180°C per almeno 35 minuti fino a che sarà dorata. Togli dal forno e lascia raffreddare prima di rimuoverla con attenzione dalla teglia.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	38.4 g
Energia	223.68 kcal
grassi	8.18 g
Fibra	0.79 g
Proteine	2.11 g
Grassi saturi	2.91 g
Sodio	25.1 mg
zuccheri	19.55 g

🕒 40

👤 8 8 persone