



## Crostata di yogurt e ciliegie

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 dl di Latte
- Succo d'arancia q.b.
- Menta q.b.
- 500 g di Yogurt
- 400 g di Ciliegie
- 3 fogli di Colla di pesce
- 100 g di Zucchero al velo

### Preparazione

1. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda e denocciate le ciliegie. Stendete la pasta sfoglia, adagiatela in una teglia rotonda da circa 24 cm di diametro foderata con carta da forno e fatela cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti, bucherellando bene il fondo e coprendola con della carta forno e dei pesetti. Nel frattempo mescolate lo yogurt con lo zucchero, tenendone da parte un po'. Scaldate leggermente il latte, stemperatevi la colla di pesce strizzata e amalgamate il composto allo yogurt. Dividete la crema in 2 ciotole, a una delle quali unirete 150 g di ciliegie. Fate raffreddare la sfoglia e farcitela alternando cucchiaiate di crema allo yogurt con e senza ciliegie. Decorate la crostata con le ciliegie rimaste, il succo di amarene e foglioline di menta. Spolverizzate delicatamente con lo zucchero a velo tenuto da parte.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone