



## Crostata mostruosa ai frutti di bosco

### Ingredienti

- 1 confezione Frolla Granspessore Buitoni
- 25 g di farina di mandorle
- 10 Grammi Noci, mandorle, sbollentate
- 18 Grammi Uovo, tuorlo, crudo, fresco
- 35 Grammi Zucchero
- 300g di Frutti rossi
- 20 Grammi Amido di mais
- 15 Grammi Succo di limone, crudo
- 15 Grammi Nestlé Il Latte Condensato

### Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Scaldare i frutti rossi con lo zucchero e il limone in un pentolino. Cuocere per circa 8 minuti a fuoco medio, schiacciando leggermente le bacche. Aggiungere l'amido di mais, mescolare e lasciare raffreddare.
3. Srotolare l'impasto e posizionarlo su una teglia.
4. Distribuire la farina di mandorle e il ripieno di frutti rossi sulla superficie, lasciando un bordo di circa 2 cm.
5. Ripiega i bordi verso l'interno come una crostata. Fai in modo che la piega superiore sia più ampia e quella centrale più stretta per simulare la bocca.
6. Disporre i bastoncini di mandorle sopra per simulare i denti. Spennellare i bordi della crostata con l'uovo sbattuto e cospargere con zucchero di canna.
7. Cuocere in forno per circa 25-30 minuti. Lasciare raffreddare e disporre i due occhi sulla teglia.
8. Facoltativo: Per preparare la lingua: mescola il latte condensato e la farina di mandorle in una ciotola. Quando l'impasto è leggermente amalgamato, aggiungi il colorante alimentare rosa e finisci di impastare con le mani. Dai la forma di una lingua e pratica un taglio, senza tagliarla completamente, al centro. Puoi anche prepararla con il fondente.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.16 g
Energia	206.38 kcal
grassi	10.69 g
Fibra	3.38 g
Proteine	3.65 g
Grassi saturi	2.77 g



 10

Sodio	11.82 mg
zuccheri	10.93 g