



Crostata di arance e datteri

Dolci

🕒 45m

👥 4



Ingredienti

- 1 1 Arancia
- 3 in 3 Uova
- 12 in 12 Datteri
- 100 g 100 g di Zucchero
- 40 g 40 g di Burro
- 1 q.b. Farina q.b.
- 1 1 Limone
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Frolla Sottile
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Sbattete le uova con lo zucchero, incorporatevi poco alla volta 30 g di burro fuso, la scorza grattugiata e il succo del limone, il succo di un'arancia e mezza scorza d'arancia anch'essa grattugiata. Con la pasta frolla stesa finemente foderate una tortiera imburata e infarinata. Bucherellate la superficie e versatevi il composto di uova. Cuocete in forno caldo a 180° C per mezz'ora circa. Sformate la torta e fatela raffreddare. Poco prima di servire, decorate la torta con fettine sottilissime di arancia e con i datteri snocciolati. A piacere, spolverizzate con zucchero al velo all'ultimo momento, o direttamente sulle fette già disposte nei piattini da porzione. Per una presentazione più elegante, potete preparare, con gli stessi ingredienti, 6 piccole tortine.

