



# Crostata con frutta fresca e fiori

✂ TORTE  
DOLCI

👨 MEDIA

🕒 40 MINUTI

👥 16 PORZIONI

## Ingredienti

### PER L'IMPASTO:

- 200 g farina bianca 00
- 20g [Amido di Mais PANEANGELI](#)
- 100g [Zucchero di canna al Velo PANEANGELI](#)
- 2 cucchiaini di [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 1 tuorlo d'uovo
- mezza bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#) (2 cucchiaini)
- 125g burro a temperatura ambiente

### PER FARCIRE E DECORARE:

- 1 busta di [Crema Pasticcera PANEANGELI](#)
- 250 ml latte
- 300g frutta fresca
- fiori eduli
- [Zucchero di canna al Velo PANEANGELI](#)

---

## Preparazione

1. Setaccia la farina e l'amido in una terrina. Al centro del mucchio pratica una buca e aggiungi zucchero di canna al velo, estratto di vaniglia, tuorlo, il

LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato e il burro.

2. Incorpora il tutto con una forchetta e lavora con le mani fino ad ottenere un impasto liscio.

3. Stendi l'impasto in una teglia rettangolare (35 cm x 11 cm) imburrata ed infarinata, formo un bordo alto 3 cm circa e bucherella il fondo con una forchetta.

4. Copri la pasta frolla con un foglio di carta forno bagnata e strizzata, riempi di legumi e cuoci per 25-30 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

5. Prepara la crema pasticcera con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

6. Distribuisci la crema sul fondo di frolla raffreddato e distribuisci a piacere la frutta fresca tagliata e i fiori.

7. Decora la torta spolverizzando a piacere lo zucchero di canna al velo.

8. Conserva in frigorifero la torta pronta e consumala entro 24 ore.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988