



Crostata di ciliegie fresche a sorpresa - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - crostata - ciliegie - panna

Si presenta come una torta, ma ha un cuore di ciliegie e panna

Ingredienti:

250 g di farina
50 g di fecola
100 g di burro
100 g di margarina
100 g di zucchero
1 uovo

Ingredienti per il ripieno:

1/2 chilo di ciliegie
3 cucchiaini di zucchero
250 di panna per dolci
2 cucchiaini di cocco in polvere

Procedimento:

impastare velocemente gli ingredienti per la pasta frolla. Mettere in frigo per mezz'ora minimo.

Cuocerle le ciliegie con 2 cucchiaini di zucchero per 10 minuti e denocciolare.

Stendere metà dell'impasto della frolla in una teglia foderata di carta forno inumidita e strizzata, ricoprendo un po' i bordi.

Bucherellare il fondo con una forchetta e stendere la composta di ciliegie raffreddata.

Versare su questa la panna, livellandola. Spargere il cucchiaino di zucchero e la polvere di cocco. Ricoprire tutto il ripieno con l'altra metà dell'impasto.

Mettere in forno a 180° per 45 minuti. Sfornare e spolverizzare con zucchero a velo.

[immagine non più disponibile].