



Dolce.... non dolce - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Dolce....non dolce

Dessert - crostata - frutta - pasta matta

E' una sorta di crostata non molto...dolce, infatti solo 100g di zucchero nel secondo impasto + farcitura. Quindi è adatto per chi vuol togliersi lo sfizio....senza molti danni. Adatto anche alla merenda dei bambini che è bene limitino l'assunzione di zuccheri.
E' un guscio di pasta matta, farcito con amarene e marmellata di ciliege (da diluire con il succo delle amarene), coperto con pasta margherita.

Pasta matta per una tortiera di 27 cm

300g di farina autolievitante

2 cucchiaini di strutto

2 uova

1 pizzico di sale

acqua qb per ottenere un impasto della consistenza della pasta frolla

Pasta Margherita

3 uova

100g di zucchero

100g di farina

100g di olio di girasole

vaniglia

Lavorare lo zucchero con le uova, poi aggiungere farina ed olio

NB: in mancanza di farina autolievitante, dividere una bustina di lievito per dolci fra i due impasti

