

Crostata con la marmellata di prugne



Ingredienti:

1 rotolo di pasta frolla
250 g marmellata di prugne
mandorle affettate

Foderate una padella con la pasta frolla e riempite con la marmellata.



Sopra decorate a piacere con delle strisce di pasta frolla e mandorle affettate.



Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la padella sopra. Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 2 minuti, poi fiamma medio-bassa circa 15 minuti. Ogni tanto asciugate il coperchio sotto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.