

Crostata mele e amarene



Ingredienti:

2 confezioni pasta frolla già stesa

30 amaretti

3 mele

amarena sciropate

2 cucchiaini zucchero

Stendete il primo disco di pasta frolla e mettete nella teglia con la sua carta forno. Distribuite gli amaretti schiacciati con le mani sulla base. Sbucciate le mele, tagliate a fettine e ricoprite la base.



Aggiungete delle amarene sciropate e lo zucchero.



Ricoprite con l'altro disco di frolla tagliato a varie forme per lasciar passare il vapore. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare prima di servirla.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.