



FRANCESCA  
MARSETTI

• IN •

*Le videoricette*

## CROSTATA FRANGIPANE CON ANANAS

### INGREDIENTI PER 2 FASCE XF1935

#### PASTA FROLLA DOLCE

250 g farina di frumento - 150 g burro - 40 g tuorli - 100 g zucchero a velo - un pizzico di sale

#### CREMA FRANGIPANE

125 g burro - 125 g zucchero - 125 g farina di mandorla - 115 g uova - 70 g crema pasticciera - 40 g farina di frumento - 1 spicchio di Ananas - 240 g tagliato a fette sottili

### PREPARAZIONE

#### PASTA FROLLA DOLCE

1. Impastare la farina con il burro.
2. Aggiungere lo zucchero e i tuorli.
3. Quando l'impasto sarà liscio, mettere in un contenitore.
4. Far riposare in frigorifero almeno 5 h.

#### CREMA FRANGIPANE

1. Montare con la foglia il burro, lo zucchero e la farina di mandorle.
2. Unire le uova poco per volta.
3. Aggiungere la crema pasticciera e infine la farina di frumento.



L'innovazione incontra la tradizione





FRANCESCA  
MARSETTI

• IN •

*Le videoricette*

## CROSTATA FRANGIPANE CON ANANAS

### COMPOSIZIONE

1. Stendere la pasta frolla.
2. Imburrare la fascia microforata.
3. Inserire l'impasto nello stampo.
4. Riempire con la crema frangipane.
5. Disporre a cerchio le fette di ananas sulla superficie della torta.
6. Cuocere in forno a 170°C per circa 40 minuti.



L'innovazione incontra la tradizione