

# Crostata di marmellata e nocciole

circa 12 porzioni



facile

● up to 60 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti per l'impasto:**

1 confezione di Miscela 9 torte  
100 g burro  
uova  
130 g nocciole tostate

**Per farcire:**

200 g marmellata di ciliegie

- 1 Preparare l'impasto seguendo le indicazioni stampate sul retro della confezione, aggiungendo il burro freddo di frigorifero, l'uovo e 100 g di nocciole tostate e macinate. Stendere  $\frac{3}{4}$  della pasta in una tortiera del diametro di 26 cm, formando un bordo alto 2 cm circa e distribuirvi la marmellata di ciliegie. Preparare la grata con l'impasto restante e cospargere su tutta la superficie 30 g di nocciole tostate ridotte a pezzettini.
- 2 Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas precedentemente riscaldato e cuocere per 30-40 minuti (forno elettrico 180°C, ventilato 180°C, gas 190°).
- 3 Conservare in frigorifero il dolce pronto per il consumo e consumarlo entro 48 ore.