


# Crostata morbida di frutta

circa 12 porzioni

 facile up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per  
Torta di Mele  
125 g burro  
2 uova

### Per la farcitura e la guarnizione:

300 g yogurt greco  
150 g confettura di albicocche  
500 g frutta di stagione  
zucchero al velo

- 1 Preriscalda il forno (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas: 190°C).
- 2 Imburra ed infarina solo il fondo di una tortiera per crostata (Ø 26 cm).
- 3 Prepara l'impasto con le uova e il burro, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versalo nella tortiera.
- 4 Cuoci per 15-20 minuti nella parte bassa del forno.
- 5 Per la crema, mescola lo yogurt greco con la confettura.
- 6 Versa la crema all'interno del cestello di pasta raffreddato, livellala e distribuisci la frutta.
- 7 Prima di servire spolverizza con zucchero al velo.
- 8 Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.