Crostata con meringata alle mandorle

Pubblicato: 22-04-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti per la frolla:

- 100 gr. zucchero
- 2 tuorli
- 200 gr. farina 00
- 100 gr. burro o margarina
- buccia di 1 limone (facoltativa)
- ½ cucchiaino di lievito
- 1 bustina di vanillina
- sale

Ingredienti per la copertura:

- marmellata
- 2 albumi
- 190 gr. mandorle bianche tritate
- 150 gr. zucchero
- zucchero a velo

Preparazione:

Per la pasta frolla:

Montare il burro con lo zucchero, la vanillina, (la scorza di limone gratuggiata), i tuorli. Aggiungere la farina setacciata con il sale e il lievito e amalgamare velocemente.

Lasciare riposare in frigo per mezz'ora.

Per la meringata di copertura:

Montare a neve ferma gli albumi, aggiungere lo zucchero e da ultimo le mandorle macinate.

Ripresa la pasta foderare uno stampo, coprire con della marmellata a piacere e con la meringata preparata con gli albumi, lo zucchero e le mandorle.

Crostata con meringata alle mandorle

Pubblicato: 22-04-2014 da: Rita Caverzan

Infornare a 180° per circa 45/50 minuti.

Tolta dal forno raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.