# CONTEST DOLCI DELLA NONNA - CROSTATA ALL'AMARENA

**BIMBY ® TM 31**

Total: 45min
Preparazione: 20min

12 porzione/porzioni

facile

**ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:**
Spatola

## Ingredienti

**contest dolci della nonna - crostata all'amarena**

1 uovo
100 grammi zucchero vanigliato
300 grammi farina tipo 00
150 grammi margarina
5 grammi sale
1 bustina lievito in polvere
300 grammi confettura di amarene

## Preparazione

**preparazione:**

Inserire tutti gli ingredienti a temperatura ambiente nel boccale per 25 secondi velocità 5;

Prendere la frolla preparata e se risultasse granulosa compattarla con le mani e farla riposare per 10 minuti in frigo avvolta in una pellicola;

Preparare una tortiera rivestendola con carta forno bagnata e ben strizzata, con un po' di frolla ricavare 5 cuori aiutandosi con uno stampo (da fare prima per evitare rimanenze di impasto);

Stendere l'impasto in modo uniforme e bucherellarlo con i rebbi di una forchetta, rivestirlo con la confettura di amarena e infine con i cuoricini;

Cuocere in forno statico a 180 gradi per 25 minuti;

Far raffreddare bene prima di servire.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

**Autore:** vergilius2017 **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it