

I CROCCANTINI



Pasta frolla

Ingredienti:

70 gr di zucchero
140 gr di burro
210 gr di farina
1 tuorlo
1 vanillina

Impastare velocemente e stendere una sfoglia abbastanza sottile da mettere in una placca da forno lunga.

Cuocere al forno per 20 minuti circa (ognuno si regolerà secondo il proprio forno)

Croccante

Ingredienti:

50 gr di burro
4 cucchiaini di zucchero di canna
2 cucchiaini di miele integrale
5 cucchiaini di panna
200 gr di mandorle pelate e tritate

Sciogliere il burro ed aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti, cuocere per 10 minuti sempre mescolando.

Stendere il composto ottenuto sulla pasta frolla già cotta e rimettere in forno finchè si sarà ottenuto un colore biondo.

Tagliare tiepido

Ricetta di **Marcella Matteazzi**