Crostata di marmellata senza glutine

Autore: Margharet

Persone: 8



Ingredienti

- 250 grammi - Mix per dolci senza glutine
- 125 grammi - Burro (a temperatura ambiente)
- 125 grammi - Zucchero a velo
- 2 nr - Uova
- 2 cucchiaino - Lievito per dolci
- 250 grammi - Marmellata a piacere
- 100 grammi - Mandorle a scaglie

Preparazione

Passo 1: Prepara la pasta frolla: in una ciotola mescola insieme zucchero e burro, unisci le uova ed incorpora il mix senza glutine e il lievito.

Passo 2: Versa l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno e livella bene.

Passo 3: Ricopri la superficie con la marmellata e con le mandorle a scaglie.

Passo 4: Cuoci in forno statico a 175/180 gradi per 25 minuti.