

## CROSTATA CON FRUCHTI-TOP MELA



### FROLLA

1000 g **MURBELLA**

400 g burro morbido

50 g uova intere

50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti con tuffante o planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Per un miglior risultato preparare l'impasto qualche ora prima dell'utilizzo. Stendere la base della crostata nell'apposito stampo, farcire con **FRUCHTI-TOP-MELA** ed ultimare. Cottura 20-25 minuti con valvola aperta a 170-175°C circa.

Tempo e temperature possono variare a seconda del tipo di forno e della pezzatura del prodotto.