

Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle

Rivestire uno stampo con la pasta frolla, stendere per prima la pasta di mandorle, ricoprire quindi con la crema a cioccolato ed infine con le amarene. Rivestire con dell'altra pasta frolla. Preparare con 2 strati di crema, uno bianco ed uno a cioccolato.

Ingredienti

Per La Pasta Frolla:

1000 G Farina

250 G Burro (o Sugna)

1 Limone (scorza Grattugiata)

500 G Zucchero

5 Tuorli D'uovo

Poco Sale

Per La Crema:

6 Cucchiari Farina

6 Cucchiari Zucchero

6 Tuorli D'uovo

300 G Cioccolato Fondente In Tavolette

Per Il Resto:

500 G Amarene

400 G Pasta Di Mandorle

Note

Preparazione: 50 minuti.