

CROSTATA DI MIELE E NOCI

Ingredienti

pastafrolla già pronta surgelata, miele 300 g, noci tritate 300 g, un cucchiaino di rhum.

Preparazione

Mescolare accuratamente noci, miele e rhum. Dividere la pastafrolla in due parti. Usare una parte per foderare uno stampo da crostate, precedentemente imburrato e infarinato o meglio coperto con carta da forno. Riempire con il composto di miele e noci e ricoprire con l'altra metà della pasta, pizzicando il bordo per sigillare. Cuocere in forno a 180° C per circa 45 minuti. Servire con panna montata oppure coperta con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.
Miele consigliato: millefiori.