Ingredienti

300g di farina

140g di burro

130g di zucchero

1 uovo

1 tuorlo

Sale

850g di more

1 limone

170g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Cannella in polvere q.b.

Noce moscata q.b.

Preparazione

Impastare la frolla, creare una fontana con la farina e un pizzico di sale, il burro a dadini, lo zucchero.

Unire l’uovo e il tuorlo, impastare bene.

Avvolgere l’impasto ottenuto nella pellicola e farla riposare in frigo per mezz’ora.

Dividere la pasta frolla in due parti, stenderne una su carta da forno umida e con questa rivestire una teglia da 22cm, bucherellare il fondo con una forchetta, cospargerlo con i biscotti McVitie’s Original Digestive, versarvi sopra le more, stendere anche l’altra parte dell’impasto e coprire la torta.

Fare quattro taglietti al centro, che serviranno come decorazione e come “camino” al timballo.
Informare a forno già caldo per 40 minuti a 189°-190°.

Lasciare raffreddare prima di tagliare e se volete potete cospargere la torta con dello zucchero a velo.

Potete servirla con una pallina di gelato alla vaniglia o alla crema.

http://minibonbons.blogspot.it/2013/09/crostata-di-more-blackberry-pie.html