



## CROSTATA MORBIDA DI FRAGOLE E CILIEGIE

### Ingredienti:

Per la pasta

- 60 g di farina integrale
- 100 g di farina 0
- 1 uovo medio
- 80 g di burro morbido
- 30 g di MyDietor Cuor di Stevia
- Un cucchiaino di lievito per dolci o di bicarbonato

Per il ripieno

- 200 g di ricotta
- 20 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 50 g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 150 g di fragole
- 100 g di ciliegie

### Procedimento:

Per preparare la pasta frolla, amalgamate in una ciotola il burro e la stevia, unite le uova ed infine le farine e lievito. Lavorate velocemente l'impasto, formate una palla e lasciate riposare per 30 minuti.

Per il ripieno, mescolate la ricotta con la stevia, l'uovo e la farina di nocciole.

Stendete la pasta frolla e ricoprite uno stampo da crostata da 24 cm, poi versate il ripieno e distribuite sopra le fragole e le ciliegie tagliate a metà. Cuocete in forno preriscaldato a 170° per 45 minuti circa.