



Torta ai Fichi

Tempo necessario: Circa 25 minuti

Ingredienti: - Pasta Frolla Picard 1 Rotolo, - Fichi (confezione), - Marmellata di Fichi, - Zucchero a velo

Preparazione:

DESSERT - TORTA ALLA FRUTTA

PREPARAZIONE:

Far decongelare un rotolo di pasta frolla in frigorifero per 4 ore o a temperatura ambiente per 2 ore; lasciar decongelare i fichi su un piatto in frigorifero per qualche ora. Aprire il rotolo di pasta frolla e posizionarlo all'interno di una teglia per torte o crostate di diametro 28cm circa. Posizionare i fichi all'interno della teglia fino a coprire completamente il fondo della pasta frolla e arrotolare i bordi. Aggiungere marmellata di fichi a piacimento. Preriscaldare il forno a 200°C e inserire la teglia a metà altezza, lasciar cuocere per circa 15 minuti o comunque fino a doratura della pasta frolla.

Estrarre la torta dal forno, lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Cospargere con zucchero a velo a piacere prima di servire in tavola.