

Ogni lunedì una ricetta per scoprire un prodotto della bottega! Qual è l'ingrediente del mese?

## L'INGREDIENTE DI MARZO: CREME DOLCI

Crema di arachidi e cacao, Baule Volante, 200g €4.90; Tahin (crema di sesamo), Rapunzel, 250g €4.60; Crema di cocco e mandorle con datteri, Rapunzel, 250g €7.95; Marmellata di limoni, Libera Terra, 270g €3.80

Il #lunedifeels vi fa sentire a terra? Ci pensiamo noi a tirarvi su! Lunedì ricetta dedicato ai dolci questo mese e alla scoperta delle nuove creme:



### CROSTATA CON CREMA DI ARACHIDI E CACAO

Ingredienti PER LA FROLLA: 2 Uova; 100g Zucchero; 350g Farina; 80ml Olio di semi; 1 bustina di lievito; 1 bustina di Vanillina PER FARCIRE E DECORARE Crema di arachidi e cacao; Arachidi; Zucchero a velo.

### COME PROCEDERE

Rompiamo le uova e uniamo lo zucchero e l'olio di semi. Mescoliamo bene gli ingredienti. Aggiungiamo il lievito, la vanillina e la farina setacciata poco alla volta. Lavoriamo l'impasto fino a quando sarà diventato più sodo e omogeneo. Se l'impasto risulta appiccicoso, aggiungeremo altra farina.

Accendiamo il forno statico a 170 gradi. Stendiamo un disco di frolla sottile circa 1,5cm e lo stendiamo sulla teglia imburrata e infarinata. Spalmiamo la crema di arachidi e cacao e regoliamo i bordi.

COTTURA: In forno per 30 minuti.

DECORAZIONE: Arachidi e zucchero a velo sulla superficie della crostata.

Grazie a Provolaticetta Foodblogger di Torino che "assaggia da Nord a Sud usando prodotti lactosefree" e ha preparato per noi una super torta! Seguitela sulla [sua pagina Instagram](#)