Crostata sbriciolata con crema di marroni e yogurt greco

Senza glutine

Ingredienti

Un panetto di pasta frolla all'olio senza glutine (Vedi ricetta nel sito) ***#***

150 gr yogurt greco senza lattosio

150 gr crema di marroni o altra composta. ***#***

Gocce di cioccolato fondente a piacere ***#***

Procedimento

Partiamo con il nostro panetto che tagliamo a fettine distribuendone 3/4 sulla carta forno bagnata e strizzata, schiacciando bene per fare la base. Spalmate lo yogurt greco e poi la crema di marroni o altra composta. Arricchiamo con le gocce di cioccolata e grattugiamo con la grattugia a fori larghi la frolla rimanente fino a coprire tutta la crostata. Cuociamo nel forno a 180 gradi per circa 30 minuti e una volta cotta lasciamola raffreddare completamente prima di servire con una bella spolverata di zucchero a velo!

Ricetta originale di Monica Bellin