

**Mini crostate meringate: two
is better than one!**



Piccole crostate dalla frolla ricca e ripieno cremoso.

Chi non ricorda con nostalgia le merende a casa della nonna con una golosa crostata magari appena sfornata, farcita con deliziosa marmellata di frutta homemade?

La mia preferita, allora come adesso, era quella alla marmellata di susine, con il suo gusto leggermente aspreto e il suo bellissimo colore rosso rubino.

Lo so, lo so, a rigore avrei dovuto dire confettura, ma volete mettere quanto faccia più "calore" e più "casa" una farcitura di marmellata ☐

Se però è vero, come è vero, che la crostata fa tanto *dolce rustico e casareccio*, è anche vero che basta qualche piccolo accorgimento per regalarle il ruolo di protagonista sulla tavola di una ricorrenza, di una festa o di un'occasione speciale.

Con minimo sforzo e massima resa, vi propongo oggi queste piccole crostate da gustare con gli occhi prima ancora che col palato e la cui golosità raddoppia sotto vezzosi ciuffetti di meringa.

Se sono riuscita a stuzzicare a sufficienza la vostra curiosità e a solleticare le vostre papille, seguitemi sul sito Dolcidee dove vi svelerò il segreto con una dettagliata ricetta passo-passo.

Un abbraccio a tutti. Alla prossima...