

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata ai frutti di bosco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA 220 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO (freddo da congelatore) - 90 gr

UOVO medio - 1

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

SCORZA DI LIMONE o qualche goccia di  
aroma a piacere - 1

MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO  
abbondante -

ZUCCHERO A VELO poco -

### PREPARAZIONE

**1** Mettete nel mixer la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo, il lievito ed il limone.

Impastare per pochi secondi quindi trasferite sopra una spianatoia e impastare per 10 secondi.

Fate riposare in frigo per 1 ora.

Stendete 2/3 della pasta frolla e foderate uno stampo per crostate da 22 cm.

Coprite con la marmellata.



**2** Con la frolla rimasta formate delle strisce quindi formate una griglia sulla crostata.

Infornate a 170°C per 40 minuti.

Spolverizzate di zucchero a velo.



