

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
110 g di zucchero
125 g di burro o margarina freddi di frigorifero
1 uovo intero e 1 tuorlo
1 cucchiaino raso di lievito
scorza di limone grattugiata
marmellata di ciliegie q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Preparare la pasta frolla amalgamando in fretta tutti gli ingredienti.



3 Mettere il panetto di pastafrolla a raffreddare in frigorifero per 15 minuti, avvolto nella pellicola trasparente.



- 4 Quindi, stendere una sfoglia di 5-6 mm con cui foderare l'interno della teglia, precedentemente ricoperta con carta forno.



- 5 Realizzare delle strisciole da utilizzare per il bordino.



6 Aggiungere la marmellata di ciliegie.



7 Con la pasta rimanente, ricoprire di stricoline lavorate con le mani sul tagliere.



8 Infornare a 180°C per 25-30 minuti.





NOTE

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per realizzare una torta di 24 cm di diametro.