

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con marmellata di albicocche

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 130 gr

BURRO 125 gr

UOVA INTERE 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

### PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE 300 gr

## PREPARAZIONE



- 2 Per la frolla: impastare tutti gli ingredienti, formate una palla e fatela riposare il frigo per 30 minuti.



- 3 Prendete 3/4 della frolla e con il mattarello stendetela, trasferitela in uno stampo per crostate.

Coprite con la marmellata.

Con la frolla rimasta formate la griglia e coprite la crostata.



4 Infornate a 180°C-200°C per 30 minuti.



