

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con marmellata di pesche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA FROLLA

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

SALE 1 pizzico

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BURRO o margarina a temperatura ambiente - 150 gr

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

VANILLINA oppure scorza di limone grattugiata - 1 bustina

PER IL RIPIENO

MARMELLATA DI PESCHE 300 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina a fontana sul piano da lavoro unite lo zucchero, la vanillina o il limone grattugiato e l'uovo.



- 2 Aggiungete il burro tagliato a pezzettini e per ultimo il lievito.





- 3 Impastare tutto rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta folla e trasferitela in uno stampo da 26 cm rivestito di carta forno, bucherellate il fondo.



5 Farcite con la marmellata e ripiegate la frolla verso l'interno.



6 Decorate con la frolla rimasta.



7 Infornate a 180°C per 40-45 minuti.



8 Spolverizzate con lo zucchero a velo.

