

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata della nonna

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO 70 gr

STRUTTO (sostituibile con il burro) - 15 gr

ZUCCHERO 90 gr

UOVA medie - 2

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

LATTE 1 cucchiaio da tavola

MARMELLATA gusto a piacere - 300 gr

PREPARAZIONE

1 Mescolare in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti e lo strutto.



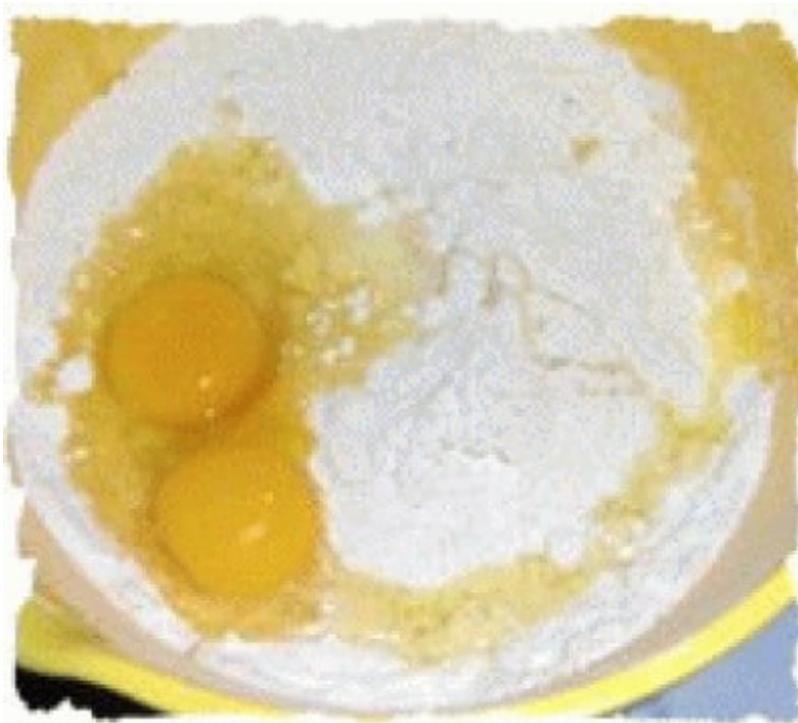
2 Mescolare fino ad avere un composto sfarinoso.



3 Aggiungete lo zucchero.

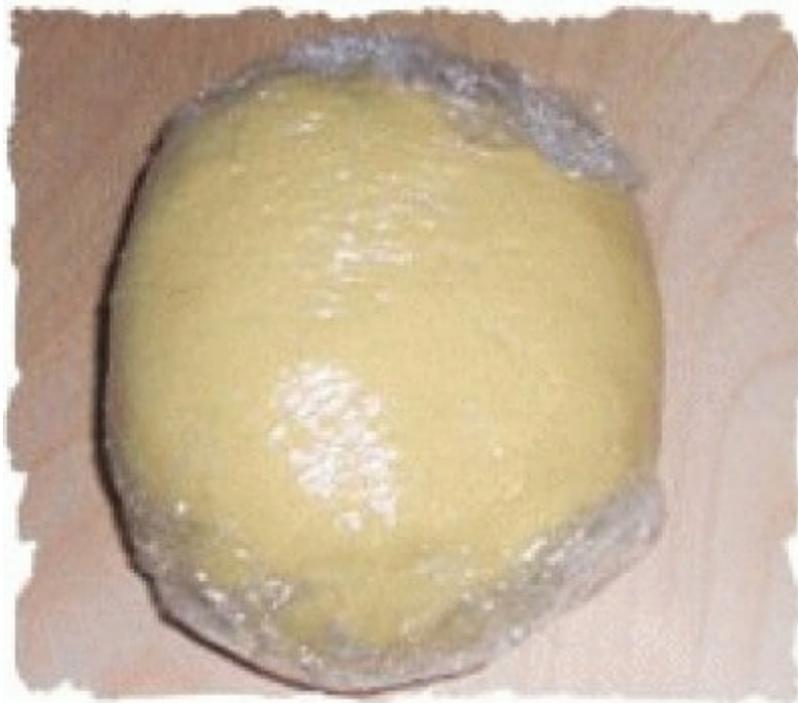


4 Il lievito e le uova.



5 Impastare fino ad avere una palla omogenea, se l'impasto dovesse risultare troppo duro aggiungete il latte.

Fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 6 Prendete 2/3 della pasta e stendete con il mattarello allo spessore di circa mezzo centimetro abbondante.



- 7 Trasferite in una tortiera imburrata ed infarinata.



8 Versateci la marmellata.



9 Con la restante parte della pasta formate delle strisce che userete per decorare la crostata.



10 Infornare a 170°C per 45 minuti.



