

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata

di: *Susanna66*

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 00 450 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 2

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

PER FARCIRE

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 200 gr

MARMELLATA DI CILIEGIE 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea, avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete 3/4 della frolla e rivestite uno stampo per crostate da 26 cm con la frolla, formate un cordone di frolla che metterete al centro della tortiera formando due semi-cerchi.

Spalmare le marmellate nelle due semi-sfere.



- 2 Con la pasta restante formate delle strisce e disponetele sulla torta.



- 3 Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

