

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata di arance

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di farina
150 g di zucchero
165 g di burro duro di frigorifero
1 uovo intero e 1 tuorlo
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana su un piano, aggiungere al centro lo zucchero, il sale, l'uovo intero ed il tuorlo, la buccia di limone grattugiata ed il burro a pezzettini ma ben freddo.

Lavorare solo fino ad amalgamare gli ingredienti, fare una palla e lasciare riposare in frigo 1 ora.

Imburrare una teglia ed infarinarla.

Schiacciare con le mani 3/4 di pasta e spianarla fino ai bordi, spalmare un vasetto di

marmellata di arance e poi con il mattarello, aiutandosi con un pò di farina fare delle strisce con la pasta rimasta e creare una rete sulla marmellata.

- 2 Ripiegare, poco, il bordo ed infornare in forno caldo a 150°(io lo metto ventilato) per il tempo necessario a farla colorare (40 - 45 minuti circa).