

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata integrale di silvana

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

200 g di farina integrale  
100 g di farina bianca doppio 00  
2 uova  
250 g di burro  
200 g di zucchero di canna  
1 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
marmellata ai frutti di bosco.

### PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina a fontana, aggiungere lo zucchero, 1 uovo intero, e 1 tuorlo, quindi il burro a fettine sottili, la bustina di lievito e, infine, il pizzico di sale.
- 2 Amalgamare il tutto velocemente con le mani fino a formare una palla praticamente come una pasta frolla, a questo punto metterla in frigo a riposo per 1 ora. Nel frattempo preparare una teglia per crostate, imburrate, accendete il forno a 180 g prendere la pasta

e stenderla nella teglia lasciandone da parte un po' per fare poi i listelli che vanno sopra quindi la marmellata quanto basta infornate il tutto a 180° per 45 minuti.