

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata sbriciolona

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE 500 gr

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo zucchero e schiacciatelo con una forchetta.

Unite lo zucchero.



2 Unite le uova ed il lievito e mescolare.



3 Aggiungete la farina delicatamente un po' alla volta, senza amalgamare troppo ma giusto il minimo indispensabile.

Alla fine dovrete avere un composto sbricioloso, con dei pezzettoni di burro separati.

Ricordate che non deve essere per niente omogeneo.



4 Prendete una tortiera da 28-30 cm e foderatela con della carta forno.

Stendete nella tortiera buona parte del composto senza schiacciare.



5 Coprite con la marmellata lasciando liberi i bordi.



6 Coprite con il restante composto.



7 Infornate a 175°C per 40 minuti.

Quando comincia a colorarsi leggermente è pronta.



8 Lasciate raffreddare quindi spolverizzate con lo zucchero a velo.



