DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata senza lattosio e senza uova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Crostata senza lattosio e senza uova

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 65 gr

OLIO DI SEMI 70 ml

LATTE DI SOIA (oppure succo di arancia oppure the) - 100 ml

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina - VANILLINA 1 bustina

MARMELLATA (gusto a scelta) - 250 gr

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la crostata senza lattosio e senza uova, prima di tutto assicuratevi di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari per la preparazione, poi procedete nel seguente modo: versate in una scodella la farina, lo zucchero, il lievito per dolci, la vanillina, l'olio di semi ed infine il latte di soia, iniziate ad amalagamare tutti gli ingredienti.

2 Versate il composto sul piano di lavoro e impastate velocemente con le mani, come per una normalissima frolla, formate una palla, adagiatela tra due fogli di carta da forno e stendetela con un mattarello.

3 Una volta che la frolla è pronta: con po' di olio di semi, ungete bene uno stampo da crostata, in modo tale da non fare attacare la frolla durante la cottura, poi rivestite lo stampo con la frolla e con il dorso di un coltello eliminate la frolla in eccesso.

Tenete la frolla in eccesso da parte, servirà per fare le striscioline di decorazione della crostata.

4 Con i rembi di una forchetta bucherellate la frolla in modo tale da non farla rigonfiare e rompere durante la cottura, poi ricopritela con il tipo di marmellata che preferite, in questo caso utilizzeremo la mamellata di albicocche.

5 A questo punto prendete la frolla rimanente, rimpastatela nuovamente, stendetela con il mattarello e formate delle striscioline per decorare la crostata, adagiate le striscioline ricavate sulla crostata.

6 La crostata senza lattosio e senza uova è pronta per la cottura. Trasferite la crostata in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti circa.

7 Trascorso il tempo di cottura, sfornate lasciate raffreddare e servite.