

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata

di: *Cookaround*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **crostata di marmellata** è un dolce casalingo tra i più semplici e allo stesso tempo tra i più diffusi. Quando non si sa proprio che fare per una colazione, per un buffet o semplicemente per avere a disposizione un dolcetto da condividere con gli amici, ecco che questo dolce ci giunge in soccorso.

Tra i dolci più semplici da preparare, una volta padroneggiata la ricetta della pasta frolla sarà semplicissimo realizzare anche una crostata perfetta. Provateci anche voi! Un altro dolce imperdibile? La torta al cioccolato: successo assicurato!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr
BURRO 125 gr
ZUCCHERO 100 gr
UOVA 1
VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 bacca
SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

MARMELLATA del tipo che preferite - 250 gr

Preparazione

- 1 Per realizzare la crostata alla marmellata, dovrete partire dalla pasta frolla, una preparazione semplicissima che servirà proprio come base della vostra crostata.

Per fare ciò, rovesciate sul piano di lavoro la farina e allargetela creando un cratere centrale.



- 2 Aggiungete alla farina lo zucchero e nella parte centrale, il burro tagliato a pezzetti.



- 3 Aprite un uovo, sbattetelo leggermente ed unitelo sempre al centro della farina.

Aromatizzate l'impasto con la scorza grattugiata di un limone.



4 Iniziate, ora, a lavorare gli ingredienti: con un tarocco cercate di rompere il burro in pezzettini

minuscoli, più o meno grandi quanto una lenticchia.

Successivamente impastate a mano fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Attenzione a non lavorare troppo la pasta frolla, sarà sufficiente impastare brevemente per ottenere il risultato desiderato.



- 5 Stendete la pasta frolla tra due fogli di carta forno e riponetela in frigorifero a solidificare per circa 30 minuti.



- 6** Nel frattempo imburrate uno stampo da crostata di 20 cm di diametro, meglio sarebbe se fosse di quelli con il fondo rimovibile.



- 7** Riprendete la pasta frolla dal frigorifero ed utilizzatela per foderare tutto lo stampo.

Bucherellate il fondo di frolla con i rebbi di una forchetta.



8 Farcite la crostata con la marmellata prescelta e decorate la superficie con fettucce di pasta frolla.





- 9 Infornate a 180°C in forno statico preriscaldato per 30 minuti o fino a doratura completa della pasta frolla.

Lasciate freddare leggermente il dolce prima di estrarlo dallo stampo. Servite la crostata di marmellata solo quando si sarà raffreddata completamente.



Consiglio