

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata senza burro

di: *Antonella Perasole*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso



La crostata senza burro, realizzata con una frolla allo yogurt è una versione più leggera rispetto alla ricetta tradizionale. L'impasto con lo yogurt greco risulta morbido e facile da lavorare, donando alla crostata una consistenza più soffice e poco croccante. In questa versione c'è anche una piccola aggiunta di lievito per dolci che contribuisce a renderla ancora più morbida. La crostata con frolla allo yogurt è l'ideale per una colazione sana e leggera, si prepara in pochissimo tempo, infatti una volta pronta, la frolla può essere subito utilizzata perché non necessita di riposo. Di seguito gli ingredienti ed i passaggi per una crostata senza burro perfetta, un [dolce](#) intramontabile che non

stanca mai!

E se siete amanti delle [crostate](#), provate anche:

[Crostata alla crema](#)

[Crostata alla marmellata](#)

[Crostata alla Nutella](#)

[Crostata al limone](#)

[Crostata al cioccolato](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVO (medio) - 1

YOGURT GRECO 0 GRASSI 100 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA 1

MARMELLATA O CONFETTURA ai frutti
di bosco - 320 gr

OLIO DI SEMI per oleare lo stampo -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la crostata senza burro preparate la frolla allo yogurt. In una terrina versare l'uovo intero con lo zucchero, il pizzico di sale e l'olio; mescolate con una forchetta.

Unite lo yogurt greco e la buccia del limone grattugiata.



2 Aggiungete poi la metà della farina setacciata con il lievito e continuate a mescolare facendola assorbire man mano. Unite l'altra parte della farina e trasferite il composto sulla spianatoia leggermente infarinata.

Continuate ad impastare a mano fino ad ottenere una frolla liscia, compatta e ben lavorabile.



- 3 Prendete uno stampo per crostate da 24 cm di diametro, preferibilmente con sfondo amovibile, e ungetelo con poco olio; stendete la frolla su di un foglio di carta forno con l'aiuto di un matterello in uno spessore di circa mezzo centimetro, rivestendo lo stampo ed eliminando con cura l'impasto in eccesso dai bordi. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e distribuite uniformemente la confettura.



4 Con l'impasto rimasto ritagliate dieci strisce larghe circa 1 cm. Versate la confettura scelta all'interno dello stampo, livellandola bene. Decorare la crostata con le strisce di pasta tagliate.

Infernare la crostata nel ripiano centrale del forno caldo impostato a 180° e fatela cuocere per circa 25/30 minuti. Regolatevi con il forno, il risultato deve essere una crostata dal colore dorato. Far raffreddare molto bene prima di sformarla. Servire ben fredda.

