

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata senza burro

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



La **crostata senza burro**, realizzata con una [frolla](#) allo **yogurt** è una versione più **leggera e veloce** rispetto alla ricetta della [crostata di marmellata](#). L'impasto con lo **yogurt greco** risulta **morbido e facile da lavorare**, donando alla crostata una **consistenza più soffice** e piuttosto molle. Nella nostra ricetta, la **crostata senza burro** prevede 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 allo yogurt greco** può essere **subito utilizzata** perché **non necessita di riposo**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare un **dolce** intramontabile che non stanca mai, cucina con le tue mani e porta in tavola una golosa **crostata senza burro!**

Ami **le crostate**? Ecco altre ricette che sicuramente ti piaceranno:

[Crostata senza lattosio](#)

[Crostata di mirtilli e lamponi](#)

[Crostata con crema pasticcera al limone](#)

[Crostata alla Nutella](#)

[Crostata marmellata e ricotta](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 120 gr

YOGURT GRECO 0 GRASSI 100 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

UOVO (medio) - 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

SALE 1 pizzico

OLIO DI SEMI per oleare lo stampo -

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MARMELLATA O CONFETTURA gusto a piacere - 320 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la **crostata senza burro** prepara, come prima cosa, la **frolla allo yogurt**. In una terrina versa l'uovo intero con lo zucchero, il pizzico di sale e l'olio; mescola con una forchetta. Unisci lo yogurt greco e la buccia del limone grattugiata.



- 2 Aggiungi la metà della farina setacciata con il lievito e continua a mescolare facendola assorbire man mano. Unisci l'altra parte della farina e trasferisci il composto sulla spianatoia leggermente infarinata. Continua a impastare a mano fino a ottenere una frolla liscia, compatta e piuttosto morbida.



- 3 Prendi uno stampo per crostate da 24 cm di diametro, preferibilmente con il fondo rimovibile, e ungilo con poco olio; stendi la frolla su di un foglio di carta forno, con l'aiuto di un mattarello, allo spessore di circa mezzo centimetro, rivesti lo stampo ed elimina con cura l'eccesso di pasta dai bordi. Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e distribuisce uniformemente la confettura.



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

Inforna la crostata nel ripiano centrale del forno caldo impostato a 180°C e falla cuocere per circa 25/30 minuti. Regolati con il forno, il risultato deve essere una crostata dal colore dorato. Fai raffreddare molto bene la crostata senza burro prima di sformarla. Servi ben fredda.

