

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla marmellata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

TUORLO D'UOVO 3

LIMONE la scorza - oppure scorza di
arancia - 1

SALE 1 pizzico

La crostata alla marmellata con una frolla morbidissima nella sua semplicità è uno dei dolci più amati in assoluto.

La ricetta della crostata con la marmellata non vi farà impazzire, pochi ingredienti una lavorazione rapida, cottura in forno e il gioco è fatto!

PREPARAZIONE

- 1 Questo impasto si può realizzare a mano ma anche con un impastatrice. Usando l'impastatrice montate il gancio a foglia, aggiungete la farina setacciata con il lievito e il burro reso a pezzetti, fino ad ottenere un composto sbriciolato.



- 2 Aggiungere poi lo zucchero, le uova e gli aromi e mescolare fino ad ottenere una palla.



- 3 Avvolgerla nella pellicola e metterla a riposare in frigo per mezz'ora.



- 4 Stenderla in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato, versarvi la marmellata e livellare bene; dopodichè formare le classiche striscie da crostata e infornare per circa 20-25 minuti a 200° con forno statico.



