

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con marmellata di albicocche

di: *Margsv*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 130 gr

BURRO 125 gr

UOVA INTERE 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE 300 gr

PREPARAZIONE



- 2 Per la frolla: impastare tutti gli ingredienti, formate una palla e fatela riposare il frigo per 30 minuti.



- 3 Prendete 3/4 della frolla e con il mattarello stendetela, trasferitela in uno stampo per crostate.

Coprite con la marmellata.

Con la frolla rimasta formate la griglia e coprite la crostata.



4 Infornate a 180°C-200°C per 30 minuti.



