

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di rabarbaro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- 200 g di burro
- 200 g di farina
- 200 g di zucchero a velo
- 500 g di rabarbaro
- 4 uova
- la buccia grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Sbattere il burro, le uova, lo zucchero fino a formare una crema.

Aggiungere la buccia del limone e la farina.

Foderare con la pasta uno stampo per crostate e ricoprire con uno strato di rabarbaro crudo sbucciato.

Infornare a 180° per 30 minuti.