

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

crostata senza lattosio

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ecco una buonissima [crostata da fare in casa](#): la **crostata senza lattosio**! Leggera perché **non contiene burro**, ma ugualmente fragrante come la [crostata classica](#). Scegli la **marmellata** che preferisci per farcire la tua **crostata senza lattosio**, noi abbiamo usato quella di **albicocche** ma è buonissima anche la [confettura di fragole](#) o la [marmellata di limoni senza buccia](#).

Cucina la tua **crostata senza lattosio** seguendo **la nostra ricetta dettagliata con passo passo fotografico**, per portare in tavola un [dessert](#) goloso e senza pensieri!

Ecco altre **ricette di crostate** che potrebbero piacerti:

[Crostata senza burro](#)

[Crostata della nonna](#)

[Crostata alla nutella](#)

[Crostata con marmellata di fichi](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

CONFETTURA DI ALBICOCCHES 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

OLIO DI SEMI 100 ml

UOVO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare in casa una buona crostata senza lattosio, inizia dalla pasta frolla: in una ciotola capiente versa la farina assieme allo zucchero, all'uovo e all'olio. Impasta tutti gli ingredienti molto energicamente per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Per questa ricetta è importante che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.





- 2 Trasferisci l'impasto su un foglio di carta forno e stendilo con un mattarello fino a ottenere uno spessore di circa 0.8/1 cm. Aiutandoti con il foglio di carta forno, metti l'impasto steso all'interno di una tortiera da 24 cm imburrata e infarinata.





- 3** Elimina i bordi in eccesso, con l'aiuto di un coltello, e impastali nuovamente, da questi ricaverai le strisce per decorare la crostata. Bucherella la base della crostata per evitare che si gonfi durante la cottura. Versa la confettura di albicocche all'interno della crostata e distribuiscila omogeneamente coprendo tutto il fondo.





4 Con i ritagli di pasta avanzati e lavorati, ricava le strisce per la crostata e posizionale su di essa in modo da formare un reticolo. Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C. per circa 30 minuti o fino a che la superficie non risulterà ben dorata. Sforna la crostata senza lattosio e lasciala completamente raffreddare prima di servire in tavola, tagliata a fette.





CONSIGLIO

Puoi sostituire la confettura di albicocche con altre marmellate o confetture che preferisci. Volendo, puoi cuocere la crostata in bianco e poi farcirla con creme e frutta a piacere.

CONSERVAZIONE

Conserva la crostata sotto una campana di vetro per dolci per un massimo di 3 giorni