

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Crostata alla marmellata

Ingredienti:

300 gr di farina 00
150 di zucchero
100 gr di burro
1 uovo
1 tuorlo d' uovo
1 pizzico di sale
1 cucchiaino lievito per dolci
1 vasetto di marmellata del gusto preferito



Preparazione:

Mescolate in una ciotola capiente la farina assieme al lievito, allo zucchero e al sale. Quindi aggiungete il burro morbido a pezzetti piccoli lavorate il tutto con la punta delle dita, fino ad ottenere un composto sabbioso. Fate una conca al centro del composto e procedete aggiungendo l'uovo e il tuorlo. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa.

Prendete la pasta frolla, formateci una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente alimentare. Fatela riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Passato il tempo riprendetela e mettetene da parte un terzo. Stendete due terzi in una **teglia per crostata, tonda e di 20 cm di diametro**, rivestita con carta da forno facendo sbordare i bordi, tagliare la pasta eccedente il bordo della teglia, e aggiungetela a quella messa da parte in precedenza, bucherellate la base della crostata con una forchetta e spalmate la marmellata sul disco di pasta in maniera omogenea. Stendete la frolla rimasta e ricavatene con il taglia pasta liscio o dentellato delle strisce di circa 2 cm di lunghezza. Utilizzate queste strisce di pasta frolla per rifinire il bordo esterno della crostata. Cuocere la crostata alla marmellata in forno preriscaldato a 180 per 30 minuti circa. Una volta che si sarà ben dorata la superficie sfornatela e fatela intiepidire prima di toglierla dalla teglia. La tortiera per crostata tonda di 20 cm. Di diametro