

CROSTATA DI MARMELLATA



La **crostata** è un dolce tipico italiano basato su un impasto di pastafrolla ed un ripieno di

marmellata. Alcune torte simili sono diffuse in tutta Europa.

Nell'esempio in fotografia è stata fatta in casa anche la marmellata di pesche utilizzando una macchina per il pane / marmellate.

//

Ingredienti

- 90gr di zucchero
- 250gr di farina
- 110gr di burro
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 200gr circa di marmellata a piacere
- sale q.b.

Preparazione

1. In un capiente recipiente mescolare il burro sciolto a temperatura ambiente lo zucchero ed il sale
2. Aggiungere l'uovo ed amalgamare bene
3. Inserire quindi vanillina e farina e creare una palla con le mani
4. Avvolgere il composto in pellicola e metterlo in frigorifero lasciandolo riposare almeno un'ora
5. Trascorso il tempo necessario, staccare un pezzetto dalla palla e premerla in uno stampo per crostate imburato (o con della carta da forno) in modo da formare la base
6. Bucherellare la base con una forchetta ed aggiungere quindi la marmellata

7. Con la pasta messa da parte fare delle strisce da mettere sopra la marmellata in modo che si intersechino tra loro.
8. Infornare a 200° per 30 - 35 minuti a seconda del forno.

