

CROSTATA

Ingredienti:

- 250 grammi di farina
- Mezza bustina di lievito
- 130 grammi di zucchero
- 130 grammi di burro morbido
- 1 uovo intero più un tuorlo
- Buccia di limone o aroma di vaniglia
- Marmellata a piacere

Procedimento

Sbattere bene lo zucchero con il burro morbido, poi aggiungere le uova, la buccia di limone o la vaniglia, la farina ed il lievito.

Formare una palla e avvolgerla nella carta velina.

Metterla in frigo per mezz'ora a riposare. (l'impasto rimarrà morbido ma non aggiungere farina altrimenti diventa dura dopo la cottura)

Prendere 3/4 della pasta frolla e stenderla pian piano con le mani in una teglia già foderata con carta da forno, mettere la marmellata e decorare con delle strisce di pasta frolla rimanente.

Cuocere a 180° per 30 minuti (deve diventare un po' dorata non troppo)