



Crostata Braitto

Ingredienti

200 gr farina bianca

170 gr zucchero (150 gr con la marmellata)

170 gr burro morbido

2 uova + 1 tuorlo

1 cucchiaino lievito per dolci

scorza di limone o rhum

un pizzico di sale

Questa crostata o per meglio dire una torta super morbida, l'ho provata tempo fa; é piaciuta davvero a tutti, provatela se non l'avete già fatta!

Mescolare farina, zucchero, lievito e la scorza di un limone o un cucchiaino di rhum; poi aggiungere le uova appena sbattute con una forchetta ed infine il burro morbido e mescolare fino ad avere una bella crema, che andremo a spalmare sul fondo di una teglia foderata con carta forno e con il dorso di un cucchiaino creeremo delle fossette non troppo profonde sulla superficie. Poi copriamo abbondantemente la superficie con della marmellata di mele (fatta in casa) o quella che desiderate; lasciate sempre un po' di bordo libero. A questo punto non ci resta che infornare a 180° per circa 35 minuti, fate comunque la prova stecchino. Lievitando l'impasto catturerà la marmellata creando una torta meravigliosa.

Farla raffreddare e spolverarla con zucchero a velo.

La ricetta proviene dal blog [Profumi e colori](#).