



Crostata di Marmellata ricetta

Ingredienti

- 300 g di farina
- 3 tuorli
- 150 g di zucchero
- 150 g di margarina
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino raso di lievito
- marmellata a piacere (nella foto quella di albicocche)
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tuorlo



dolci preferiti!

La crostata di marmellata rimarrà sempre uno dei miei



Mettere la farina a fontana miscelata con il lievito e il sale, porre tutti gli ingredienti al centro e impastare velocemente con le punte della dita, fare un panetto, avvolgerlo in carta pellicola e far riposare un'oretta in frigo.

Riprendere la pasta frolla, rilavorarla un paio di minuti e stenderla (tenendone da parte un poco per la copertura) su di una teglia imburrata e infarinata di circa 28 cm di diametro rivestendo anche una piccola parte delle pareti. Bucherellare la pasta con una forchetta affinché in cottura non si creino delle bolle e versare la marmellata, livellare bene con un cucchiaio. Piegare verso il basso, cioè sulla marmellata la poca pasta con cui avevamo rivestito le pareti della teglia, poi alla frolla avanzata aggiungere un cucchiaio di farina e rimpastare, formare quindi dei rotolini con i quali andremo prima a formare un bordino che io in genere decoro con una tazzina da caffè molto piccola e con i bordi molto sottili (la uso solo per decorare la crostata),



e a ricoprire la crostata formando una grata a rombi.

Per la lucidatura sbattere un tuorlo e con un dito ricoprire tutte le parti in frolla della crostata, se l'uovo vi cade sulla marmellata non fa niente, anzi meglio verrà più lucida ed è comunque inevitabile che succeda.

Porre in forno già caldo a 180° per circa 30/40 minuti (dipende dal forno) e togliere dalla teglia solo quando sarà completamente fredda...che dire più...buona colazione e buona merenda





Tata in cucina con semplicità!
✿ ilricettariodibianca.com