Crostata

Pubblicato: 27-06-2022 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 2 uova
- 50 gr. zucchero
- sale
- 8 gr. zucchero vanigliato
- 80 ml. olio
- 8 gr. lievito
- 340 gr. farina
- 250 gr. marmellata
- 1 albume
- 125 gr. zucchero a velo
- 2 cucchiai di marmellata

Preparazione:

In una ciottola montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero vanigliato , l'olio e continuare a montare.

Setacciare la farina con il lievito ed aggiungerla un pò alla volta al composto di uova.

Formare un panetto elastico e dividerlo in due.

Prendere un panetto e stenderlo con il mattarello, metterlo in una tortiera imburrata e infarinata ben steso, coprirlo con la marmellata.

Prendere il secondo panetto e stenderlo, con questo coprire la crostata, con i rebbi di una forchetta bucare tutta la superfice.

Montare ora l'albume con lo zucchero a velo (non deve essere montato a neve) e spalmarlo sopra la crostata.

Prendere i due cucchiai di marmellata e metterli in una piccola tasca da pasticcere e formare sopra la crostata delle righe come da foto.

Cuocere in forno a 180° per 25/30minuti.

Crostata

Pubblicato: 27-06-2022 da: Rita Caverzan