Crostata

scritto da Mirko Achermann | 16 Marzo 2022

Ingredienti:

- 500 gr farina
- 300 gr burro
- 200 gr zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova
- Buccia grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale
- ½ bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiai di Marsala secco (facoltativo)
- 350 gr marmellata (a scelta prugne, ciliegie o albicocche)

Preparazione:

Disporre la farina a fontana, nel centro mettere il burro e tutti gli altri ingredienti.

Mescolare il tutto velocemente, senza lavorare troppo l'impasto.

Mettere la pasta in frigorifero per qualche ora. (2-3 ore)

Tagliare una parte di pasta per la decorazione a griglia o altro.

Spianare il resto della pasta a ca 2-3 cm e disporla nella tortiera lasciando i bordi un po' più alti.
Attenzione a non lavorare troppo la pasta con le mani.

Mettere la marmellata (quanto basta) e in seguito le decorazioni.

Pre-riscaldare il forno al massimo per 15 minuti.

Infornare la torta e cuocerla per 35 minuti a 190 – 210 °C a dipendenza del forno utilizzato.