



## Crostata alla marmellata

[Del 05/03/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

**Ingredienti:** ½ kg di farina, 250 g di burro, 200 g di zucchero, 2 uova grandi (da 70 g) oppure 3 uova piccole (da 50 g), burro per ungere la teglia, marmellata di frutta.

Impastare velocemente la farina con il burro ammorbidito, lo zucchero e le uova; formare una pasta omogenea; formarne una palla da avvolgere in carta oleata e tenere in frigo per 1 ora; stendere con il mattarello la pasta (usando un pò di farina) fino ad arrivare a ½ centimetro di spessore; avvolgerla al mattarello e distenderla su una teglia tonda a bordi bassi imburrata ed infarinata; eliminare la parte di pasta che esce dalla teglia; far aderire bene la pasta alla teglia; versare sopra la marmellata e con una paletta stenderla in modo uniforme; con la parte di pasta eliminata formare dei lunghi bastoncini con i quali decorare la crostata; infornare a 180° per 40-45 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]