

CROSTATA

INGREDIENTI:

- gr. 150 Farina Mix C (Schar)
- gr. 100 Fecola di patate
- cl. 10 Marsala all'uovo
- gr. 150 Zucchero
- gr. 100 Burro
- n. 1 Uovo intero
- n. 1 Tuorlo
- n. 1 Scorza di limone
- n. 1/2 Bustina lievito per dolci

Preparare una teglia da cm. 25.

PROCEDIMENTO:

Disporre la farina a fontanella e iniziare ad impastare con lo zucchero, le uova, il burro il lievito, la scorza di limone ed il marsala. Ottenuto un impasto omogeneo, mettere da parte circa un terzo dell'impasto. Spalmare la teglia di burro e spolverarla di farina, quindi con un mattarello spianare avendo cura di alzare i bordi dalla base. Coprire con marmellata e decorare con l'impasto messo da parte, ed arrotolato a forma di bastoncini. Mettere in forno, a 180°C non è necessario preriscaldarlo, cuocere sino ad una doratura uniforme.