

Pasta Frolla per Crostata

300 farina

150 zucchero a velo

170 g burro

1 uovo.

1 tuorlo

1 scorza di limone.



1. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.

2. Aggiungete farina se necessario per ridurre l'appiccicosità.

3. Mettete l'impasto in frigorifero per 30 minuti.

1. Tirate $\frac{3}{4}$ della pasta frolla e foderate uno stampo.

2. Farcite la base.

3. Con la restante sfoglia, create delle strisce

4. Infornate a 160°C per circa 30 minuti.

