

Crostata alla marmellata

400 gr di farina
200 gr di zucchero
150 gr burro
2 uova
1 bustina di lievito

Latte

Scorza grattugia di limone
Marmellata

1. Impastare a mano o in planetaria farina, zucchero, burro ammorbidito, uova, lievito e scorza di limone. Aggiungere latte se necessario per rendere l'impasto morbido.
2. Stendere l'impasto in una teglia da 24 cm foderata con carta da forno.
3. Versare la marmellata sulla base di pasta frolla.
4. Cuocere in forno statico a 180°C per circa 35-40 minuti.
5. Spolverizzare con zucchero a velo al termine della cottura.
6. Lasciare raffreddare e servire a fette.

