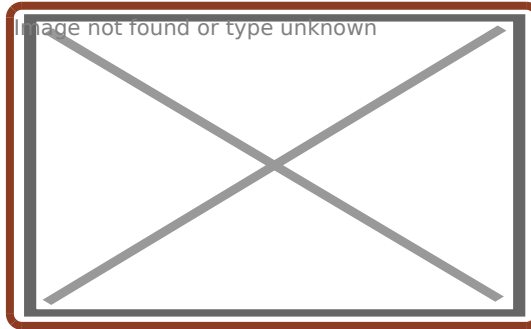


Crostata di marmellata di prugne



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	200 g
zucchero	100 g
di burro	100
tuorli	2
un pizzico di sale	
marmellata di prugne	

Procedimento

- **Preparazione frolla.** Lasciate ammorbidire il burro.
Disponete a fontana farina e zucchero mescolati.
Nel pozzetto mettete il burro, i tuorli, un pizzico di sale, un po' di buccia di limone grattugiata.

- Amalgamate gli ingredienti e lavorateli brevemente.
- Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per un'ora in frigorifero.
Al momento di utilizzarla, stendetela rapidamente a sfoglia con il matterello oppure adagiatela direttamente nella tortiera infarinata e allargatela, fino a coprire il fondo, pressandola con il palmo della mano.
- **Creazione della torta.** Stendete la frolla con il matterello a uno spessore uniforme oppure trasferitela direttamente nella tortiera imburata e infarinata. Fate aderire bene la pasta al fondo e ai bordi, eliminando l'eccesso con un coltellino.
Bucherellate leggermente il fondo con una forchetta.
- Distribuite la marmellata di prugne spalmandola con un cucchiaio fino a ottenere uno strato uniforme.
- Riprendete i ritagli di pasta, stendeteli e ricavate delle strisce con la rotella dentata.
- Adagiatele sulla superficie formando la classica griglia, premendo leggermente ai bordi per farle aderire. Infornate la crostata in forno già caldo a 180°C.
- Cuocete fino a quando la pasta risulta dorata e la marmellata leggermente caramellata. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di sformarla.
La crostata di prugne è pronta.