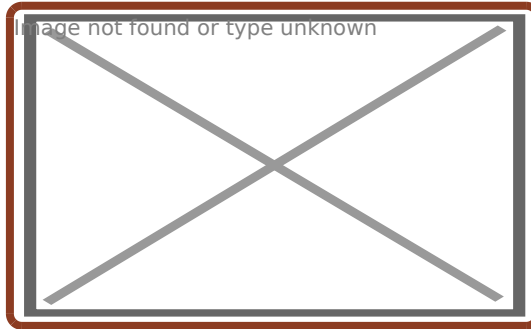


Crostata con un uovo



Preparazione: —

Cottura: 40 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	250 g
burro	125 g
zucchero	125 g
uovo	1
sale	1 pizzico
marmellata di albicocche	3 cucchiaini

Procedimento

- Unire tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare con le mani fino a che tutto si amalgami ottenendo un unico impasto.
- Lasciare a parte un terzo dell'impasto per le successive strisce.
- Stendere l'impasto in una teglia con carta da forno, aggiungere 3 cucchiaini di marmellata di albicocche distribuendola in modo omogeneo sopra l'impasto.
- Utilizzare la pasta rimanente per creare le 8 strisce e posizionarle sopra alla marmellata formando una griglia.
- Mettere in forno ventilato a 180 gradi e cuocere per 40 minuti.