

Crostata di confettura



Preparazione: 15 min

Cottura: 30 min

Porzioni: 3

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	1000 g
burro	400 g
zucchero	400 g
confettura di albicocca	500 g
uovo intero	2
turli d'uovo	4

Procedimento

- Sulla spianatoia aggiungere il burro a pezzi nella farina a fontana e sfregare il burro e la farina fino a quando se ne ottiene un composto sabbioso molto fine.
- Aggiungere lo zucchero, le uova, la vanillina e il lievito quindi impastare tutto insieme e mettiamo a riposare in frigo.
- Dopo aver lasciato raffreddare nel frigo stendiamo la pasta non tanto sottile e foderiamo la tortiera da crostata.
- Cospargere con confettura la superficie della pasta.
- Usare il resto della pasta per fare delle strisce di circa 1 cm, e metterle sopra la marmellata disposte a formare una rete.
- Mettere in forno a 160°C per 30 minuti. quindi sfornare e lasciare raffreddare.
- Sformare su di un piatto e spolverare con zucchero a velo.