

La torta della nonna di Marco



Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	500 g
burro	300 g
zucchero semolato	200 g
uova	2
vanillina	1 bustina

Procedimento

- Mettere in una ciotola capiente 500 g di farina, unire 300 g di burro, 200 g di zucchero, 2 uova, 1 bustina di vanillina e impastare energicamente (io l'ho fatto con le mani).
- Trasferire tutto su una spianatoia e lavorare l'impasto.
- Trasferire l'impasto su un piatto da portata e lasciarlo riposare per mezz'ora in frigo.
- Stendere l'impasto utilizzando un mattarello, ricavare alcune striscioline che serviranno per la decorazione e trasferire la parte restante in una teglia precedentemente imburrata.
- Ricoprire con marmellata di albicocche e infine con le strisce di pasta.
- Infornare a 180 gradi per 45 minuti.
- Lasciarla raffreddare e servire.