

Crostata Della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	200 g
marmellata di prugne	250 g
burro	100 g
tuorli d'uovo	3
Lievito in polvere per dolci	1/2 bustina
sale	1 pizzico

Procedimento

- Sulla spianatoia fare una fontana di farina e in mezzo buttarci il burro, e mischiare, dopo che si è mischiato si aggiungono i tuorli.
- Impastare finché non si ottiene un impasto omogeneo, quindi mettere l'impasto in una pellicola e lasciare riposare per 10 minuti.
- Imburrare una teglia
- Stendere l'impasto e adagiarlo sulla teglia così che prenda la forma e tagliare le parti in eccesso. Dalle parti in eccesso ricavare delle strisce da decorare la crostata.
- Farcire con la marmellata di prugne e decorare con le strisce di pasta quindi cuocere in forno per 35-40 minuti a 170 gradi.
- Sforare, lasciare raffreddare quindi sformare su un piatto di portata