

Torta della nonna Olga



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	350 g
marmellata di albicocche	300 g
zucchero	150 g
burro	150 g
Lievito in polvere per dolci	1 pizzico
sale	1 pizzico

Procedimento

- stemperare il burro fino a farlo diventare morbido,
- sulla spianatoia mischiare la farina, il lievito e lo zucchero insieme e disporre a fontana.
- aggiungerci il burro, le uova, i 2 tuorli e un pizzico di sale e impastare.
- dopo aver impastato il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, prendere una teglia per crostate e metterci la carta da forno quindi foderarla con l'impasto.
- Farcire con la marmellata e decorare con ritagli di impasto
- infornare a forno statico per 30 minuti a 180 gradi.