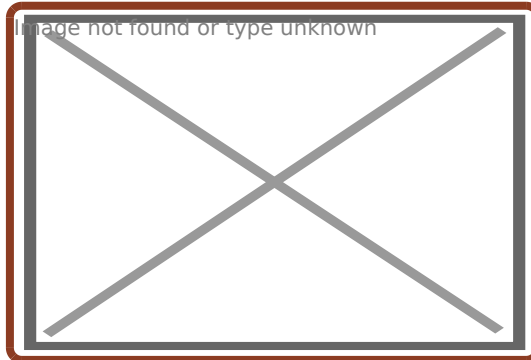


Crostata della nonna Marianna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina	300 g	• mettere sulla spiana togli la farina in sieme allo zucchero e al sale mano a mano aggiungere il burro a pezzi e lavorarlo con una forchetta dopo aggiungete l' uovo e il tuorlo poi cominciate a impastare fino a ottenere un impasto uguale , avvolgere l'impasto con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo per mezz'oretta dopo di che stenderlo e metterlo sulla teglia e bucherellare il fondo con una forchetta e mettere la marmellata e fare la decorazione sopra con l'impasto avanzato a proprio piacere .
zucchero	150 g	
burro	100 g	
uovo	1	
tuorlo d'uovo	1	
lievito per dolci	1 cucchiaino	
sale	1 pizzico	
marmellata	250 g	