

# Crostata di marmellata di prugne della nonna

Preparazione: 10 min

Cottura: 30 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

## Ingredienti

## Procedimento

|                      |                    |                                                                         |
|----------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Farina               | <b>300 g</b>       | • disporre in una ciotola tutti gli ingredienti secchi                  |
| Burro                | <b>200 g</b>       | • aggiungere gli ingredienti umidi e mescolare                          |
| Zucchero             | <b>100 g</b>       | • aggiungere il burro a temperatura ambiente e impastare                |
| uovo                 | <b>1 g</b>         | • lasciare riposare in frigo per 15 minuti                              |
| lievito per dolci    | <b>1/2 bustina</b> | • stendere la pasta frolla sulla spianatoia quindi rivestire una teglia |
| sale                 | <b>1 pizzico</b>   | • farcire con la marmellata e decorare con strisce di pasta frolla      |
| marmellata di prugne | <b>300 g</b>       | • cuocere in forno a 170 gradi fino alla doratura del bordo             |