

Crostata integrale



Se volete iniziare bene la giornata, vi consigliamo di provare per colazione la nostra crostata integrale con marmellata di albicocche, un dolce sano e gustoso che potete personalizzare secondo i vostri gusti utilizzando altri tipi di marmellata.

La pasta frolla utilizzata in questa ricetta prevede l'utilizzo dello strutto in aggiunta al burro e un po' di lievito per dolci. Il risultato è una frolla friabile e morbida che tende però leggermente a sbriciolarsi dopo la cottura.

Pasta frolla integrale

350 g di farina integrale

120 g di zucchero di canna integrale

100 g di burro

70 g di strutto

2 uova intere

1 tuorlo

1/2 bustina di lievito

Per il ripieno

370 g di marmellata di albicocche

Per prima cosa impastare la frolla lavorando velocemente tutti gli ingredienti. Disporre la farina a fontana, mettere al centro lo zucchero, aggiungere le

uova, il burro e lo strutto a temperatura ambiente, e il lievito. Lavorare il tutto per qualche minuto e fare un panetto; avvolgerlo nella carta trasparente e lasciarlo in frigo per circa almeno 30 minuti.



Rivestire una teglia con carta da forno e stendere circa 3/4 della frolla per formare la base della crostata, facendo attenzione a creare anche i bordi laterali.

Riempire la base con la marmellata e con la rimanente frolla, creare le tipiche strisce che caratterizzano la crostata. Disporle delicatamente sulla marmellata formando una scacchiera.



Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 30/35 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)