

Crostata senza burro bigusto



Quale modo migliore per iniziare la giornata se non con una bella crostata?

Oggi vi proponiamo una versione insolita, una crostata senza burro bigusto, metà con marmellata di albicocche e metà con quella di fragole. La pasta frolla è realizzata con olio, molto più leggera e più digeribile rispetto alla classica versione con il burro.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti

300 g di farina 00

80 g di zucchero di canna

80 g di olio di semi di arachide

2 uova

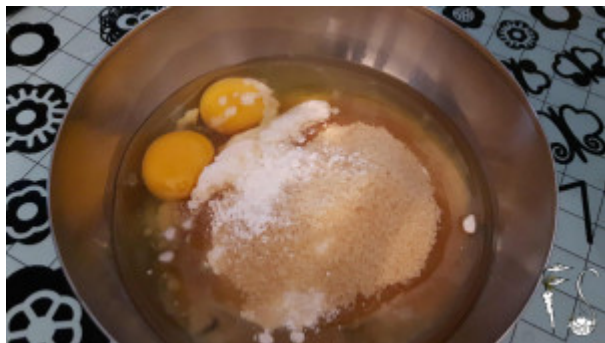
1 cucchiaino di lievito per dolci

1 pizzico di sale

300 g di marmellata di albicocche

300 g di marmellata di fragole

In un recipiente mettere la farina setacciata con il lievito, aggiungere lo zucchero, l'olio le uova e il pizzico di sale.



Lavorare fino ad ottenere un impasto compatto, ma non troppo per non farlo indurire. Con l'aiuto di un matterello stendere la pasta su un foglio di carta da forno, e trasferirla in una teglia per crostata. Ritagliare i bordi per renderli uniformi.



Farcire la base con le due marmellate tenendole separate. Con l'aiuto di uno stampino ricavare delle decorazioni per ricoprire la crostata.



Cuocere in forno caldo ventilato per circa 40 minuti a 175°.



Buona colazione a tutti da FraSincucina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)