

Tutti in cucina!



La crostata (IL DOLCE PIU' ANTICO D'ITALIA)

Ingredienti:

-  300 gr farina
-  120 gr burro
-  90 gr zucchero di canna
-  1 uovo
-  1 tuorlo d'uovo (giallo)
-  marmellata di frutta

Varianti originali



Consigli:

- ♥ Per aromatizzare la pasta frolla, puoi aggiungere un aroma (limone, arancia...)
- ♥ Puoi sostituire la marmellata con la Nutella o il cioccolato.
- ♥ Per un impasto perfetto, usa il burro freddo da frigo.
- ♥ Non impastare troppo tempo e le tue mani devono essere fredde.
- ♥ Divertiti a creare forme particolari e originali per decorare la tua crostata!

Se preferisci e hai voglia di preparare una variante senza burro (ma con olio) puoi seguire questa videoricetta:

https://www.youtube.com/watch?v=5c-5zev_fSw

Preparazione:

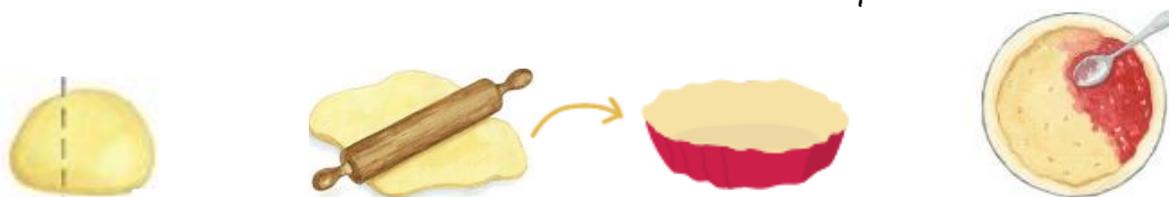
- ① mescola 300 gr di farina con 90 gr di zucchero e poi aggiungi 120 gr di burro.



- ② aggiungi 1 uovo e 1 tuorlo e impasta per ottenere una palla liscia e omogenea (aggiungi farina, se necessario).
Lascia riposare in frigo per 30 minuti ricoperta da pellicola trasparente.



- Dividere la pasta in due parti (una + grande, una + piccola).
③ Stendi la pasta a forma di cerchio (spessore 5mm circa) e metti in una teglia rotonda. Poi fai dei buchi su tutto il fondo e versa la tua marmellata preferita con un cucchiaino.



- Con l'altra metà + piccola della pasta, crea e ritaglia delle linee uguali (o altre forme, se preferisci: cuori, stelle, cerchi...) e mettile sulla marmellata.
④ Inforna a 180° per circa 35 minuti (deve avere un colore ben dorato).



Ricordati di fare una foto al risultato finale e condividerla con la classe!