

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Crostata



200 gr di farina
180 gr di burro
180 gr di zucchero semolato
200 gr di nocciole tostate
2 tuorli ed un uovo intero
un cucchiaino di lievito vanigliato
la scorza grattugiata di mezzo limone
250 gr di confettura di . . .
un pizzico di sale



Setacciate la farina con il lievito e raccogliete il tutto su una spianatoia.

Formate la fontana, unite il burro morbido tagliato a pezzetti e incominciate a impastare con la punta delle dita fino a formare delle grosse briciole; aggiungete i tuorli e l'uovo intero, lo zucchero semolato, la scorza di limone, il sale e le nocciole tritate fini.

Impastare rapidamente nel mixer (o a mano) fino ad ottenere un impasto molto morbido.

Accendete il forno a 190°.

Stendere subito 2/3 della pasta sul fondo di una tortiera di 24 cm, foderata con carta da forno. Spalmarci sopra la confettura lasciando liberi i bordi.

La pasta avanzata mettetela su una tasca a bocca larga e fate scendere sulla crostata tanti bastoncini a forma di reticolato.

Mettere la torta in forno e dopo pochi minuti abbassare a 180°: cuocere per 45-50 minuti.