



CUCINA CON NOI!

Crostatina con Confettura Bio di Ciliegie

INGREDIENTI

200 g di burro

165 g di zucchero semolato

350 g di farina

2 uova intere

2 tuorli d'uovo

vanillina e scorza di limone q.b.

un pizzico di baking

260 g di Confettura Bio di Ciliegie



50



4



Media

Preparazione

1

Impastare il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a tocchetti, con lo zucchero, fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Incorporare le uova poco alla volta e impastare fino a quando tutte le uova saranno ben amalgamate, quindi aggiungere gli aromi e la farina. Avvolgere il composto in pellicola per alimenti e far riposare una decina di minuti in frigorifero.

2

Stendere la pasta frolla di circa ½ cm di spessore, foderare uno stampino con un leggero bordo, farcire con la Confettura Bio di Ciliegie, guarnire con strisce di pasta frolla. Infornare a 150°C per 30 minuti e a 160°C gli ultimi 5 minuti. Far riposare prima di tagliarla e servirla.

