



Crostata - [Visualizza sul sito](#)  
di fl80

dolce - crostata - confettura

200gr di farina  
100 gr di burro  
100 gr di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
1 uovo e 1 tuorlo d'uovo  
scorza du buccia di limone  
confettura (io uso quella di lamponi)

- 1) lasciare il burro a temperatura ambiente così sarà molle e poi aggiungerlo alla farina, impastare.
- 2) Sbattere l'uovo, il tuorlo con la buccia di limone, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e poi unirli all'impasto 1).
- 3) lasciare l'impasto 30 min / 1 ora in frigo in una carta di quelle trasparenti per la conservazione di alimenti.
- 4) mettere su una teglia rotonda e spianare tenendo un po' di impasto per fare le strisce. Bucherellare con la forchetta, mettere la confettura e poi fare le strisce sopra.
- 5) In forno a 180°C per mezz'oretta, ma a volte ci vuole anche più tempo, vedete voi quando a occhio quando dovrebbe essere pronta.