



Crostata ai Frutti di Bosco

Prepara la pasta frolla con la farina, burro (a temperatura ambiente) zucchero, uova, lievito, la scorza del limone e un pizzico di sale. Fai riposare 1 ora in frigorifero.

In un contenitore per crostata metti la carta forno, stendi 3/4 di composto di pasta frolla, aggiungi la marmellata e con il rimanente impasto (a tuo piacimento) decora la crostata. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 20 minuti. Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
