



Crostata di Natale



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Crostata di Natale

Dolce alla marmellata

Preparazione	10 min
Cottura	20 min
Tempo totale	30 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: crostata, Dolci Natalizi, Natale

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 340kcal

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 125 g burro a temperatura ambiente
- 2 uova
- 1 limone (solo scorza grattugiata)
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- q.b. marmellata
- q.b. zucchero in granella
- 1 uovo per spennellare

Istruzioni

1. Prepara la frolla lavorando la farina, il burro, lo zucchero, un pizzico di sale, 2 uova, la scorza di un limone grattugiata, il lievito e impasta tutto rapidamente. Forma una palla con l'impasto e fai riposare in frigo 1 ora coperto con pellicola trasparente.
2. Fodera una tortiera per crostata con carta forno, stendi 3/4 di composto di pasta frolla, bucherella la base con una forchetta e aggiungi sopra la marmellata.
3. Con uno stampo a stella realizza, con la metà dell'impasto rimasto, tante stelle da aggiungere sulla crostata. Spennella il tutto con un uovo e spolvera con la granella di zucchero.
4. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 20-25 minuti. Nel frattempo stendi l'impasto rimasto di 5 mm. di spessore e con uno stampo ritaglia gli alberelli. Metti in frigo per almeno 30 minuti e quando saranno ben freddi inserisci gli spiedini alla base (il pezzo che fuoriesce non deve superare i 2 cm.).



5. Cuoci i biscotti in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti. Lascia raffreddare la crostata, spolvera con zucchero a velo e posiziona sopra gli alberelli di Natale.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 340kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
