



Crostata alla marmellata



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Crostata con la marmellata

Perfetta a merenda

Preparazione	30 min
Cottura	45 min
Tempo totale	1 h 15 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: crostata, torta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 421kcal

Ingredienti

- 2 uova
- 120 g zucchero
- 80 ml olio di semi di girasole
- 320 g Farina 00
- 1/2 bustina lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- 300 g ricotta
- 60 g zucchero
- 1 limone (solo scorza)
- 400 g marmellata

Istruzioni

1. In una ciotola mettere le uova con lo zucchero, la vanillina, l'olio e il lievito mescolando con una forchetta unire la farina e mescolare bene; versare sulla spianatoia continuando a impastare fino a che non sarà ben amalgamato il tutto.
2. Prendere i 2/3 dell'impasto e estenderlo tra due fogli di carta forno, rivestire una tortiera appena oleata. A parte preparare la farcitura mescolando bene la ricotta con lo zucchero e la buccia di limone, versare sulla sfoglia e ricoprire il tutto con la marmellata.



3. Stendere l'impasto rimanente e formare le classiche losanghe. Cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 40/45 minuti fino a doratura. Far raffreddare completamente prima di servire..



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 421kcal

Paola Paola

|PH. in evidenza www.ricette.purfemme.it|

[Read More](#)
