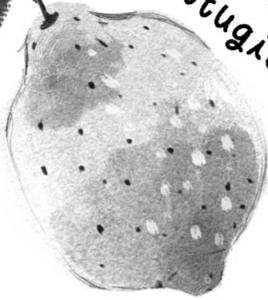


Crostata alla marmellata

un limone
grattugiato



100 g zucchero
semolato

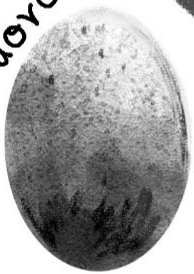


300g farina

1 pizzico
di sale



1 uovo



100 g olio di
semi di girasole



2 cucchiaini di
lievito vanigliato



Mescolare in una ciotola la farina setacciata, zucchero, sale, buccia di un limone, l'uovo, olio e per ultimo il lievito. Impastare fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere 2/3 della pasta sul fondo imburrito ed infarinato di uno stampo. Spalmare la marmellata, formare con la pasta rimanente delle strisce e disporre a grata sulla marmellata. Cuocere per 35-40 minuti in un forno preriscaldato a 175-200°C



200g di
marmellata

