

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



CROSTATA della ROSETTA

- * 200 gr. farina
- * 100 gr. scarsi di zucchero
- * 100 gr. scarsi di burro
- * 1 uovo
- * 1 cucchiaino di lievito naturale
- * scorza di limone grattugiata
- * un pizzico di sale

Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Miscelare la farina con lo zucchero, il sale, il lievito e poca scorza di limone . Disporre a fontana sul piano di lavoro e mettere al centro l'uovo e sul bordo il burro ammorbidito a pezzettini.

Lavorare l'impasto inizialmente con una forchetta e poi con le dita, partendo dall'uovo e miscelando la farina e il burro gradualmente.

Quando l'impasto è ben amalgamato dividerlo in due parti.

Aiutandosi con il mattarello, stendere una parte a misura della base della teglia e preparare così il fondo e i bordi della torta. Mettere la marmellata desiderata (ottima quella di pere poco zuccherata) e stenderla a partire dal centro verso i bordi. Completare la decorazione con le strisce ricavate dalla restante pasta e posizionate incrociate nel tipico decoro della crostata.

Infornare in forno preriscaldato a max 180° per 35 minuti

Consigli: non sempre la scorza di limone è adatta alla marmellata. Se potete reperirla, utilizzate l'ottima farina di Enkir.