

LA CROSTATA DELLA NONNA



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

CONSIGLI UTILI

- (PER LE RAGAZZE) LEGARE I CAPELLI
- LAVARE BENE LA MANI
- METTERE IL GREMBIULE

INGREDIENTI

- 300 (TRECENTO) GRAMMI DI FARINA
- 150 (CENTOCINQUANTA) GRAMMI DI BURRO
- 170 (CENTOSETTANTA)GRAMMI DI ZUCCHERO
- 2 (DUE) UOVA
- 1 (UN) LIMONE GRATTUGGIATO
- 1(UN)CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI
- 1(UN) BARATTOLO DI MARMELLATA

ATTREZZI

- 1 (UN) TAVOLIERE
- 2 (DUE) PIATTI
- 1 (UN) COLTELLO
- 1 (UNA COPPA)
- 1 (UN) MATTERELLO
- 1 (UNA) ROTELLA
- 1 (UNA) GRATTUGGIA
- 1 (UN) ROTOLO DI PELLICOLA
- 1 (UN) ROTOLO DI CARTA DA FORNO
- 1 (UNA) TEGLIA

PROCEDIMENTO

LAVARE LE MANI E METTERE IL GREMBIULE DA CUCINA.

PREPARARE SUL TAVOLO GLI INGREDIENTI E GLI ATTREZZI CHE TI SERVONO.

PRENDI IL BURRO E TAGLIALO A PEZZI PICCOLI

PRENDI IL LIMONE E GRATTUGIA LA SCORZA

PRENDI LE UOVA E ROMPILE NELLA COPPA

METTI LA FARINA SUL TAVOLIERE E AGGIUNGI IL BURRO, LO ZUCCHERO E IL LIMONE GRATTUGIATO.

MESCOLA BENE

FAI UN BUCO AL CENTRO E AGGIUNGI LE UOVA E IL CUCCHIAINO DI LIEVITO.

IMPASTA BENE FINO A QUANDO SI FORMA UNA PALLA DI PASTA FROLLA

PRENDI LA PELLICOLA, AVVOLGI LA PASTA FROLLA E METTILA IN FRIGO PER 30 MINUTI.

ACCENDI IL FORNO A 180 GRADI

PRENDI LA CARTA DA FORNO TAGLIA UN PEZZO E METTILO NELLA TEGLIA.

DOPO I 30 MINUTI PRENDI LA PASTA FROLLA E METTILA SUL TAGLIERE

TAGLIA UN PEZZO GRANDE, STENDILO CON IL MATTARELLO E METTILO NELLA TEGLIA

PRENDI IL BARATTOLO DI MARMELLATA E CON IL CUCCHIAIO VERSALA SULLA PASTA FROLLA

PRENDI IL PEZZO PICCOLO DI PASTA FROLLA E STENDILO CON IL MATTARELLO.

PRENDI LA ROTELLA E TAGLIA DELLE STRISCE.

METTI LE STRISCE SULLA MARMELLATA

METTI LA TEGLIA IN FORNO
FAI CUOCERE PER 30 MINUTI.

E' TUTTO PRONTO!
BUON APPETITO!!!

