

CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA

TIPOLOGIA: DESSERT
Metodo di cottura: forno
Stagionalità: Primavera

Ingredienti per 10 persone strudel

Farina: 250 g
Zucchero: 40 g
Olio di mais: 130 g
Uova: 120 g (2 uova intere)
Lievito per dolci: 10 g
Vanillina: 5 g
Confettura con 50 % frutta: 300 g
Buccia di limone grattugiato: 10 g
Marmellata: 60 g
Frutta fresca di stagione: 500 g

PROCEDIMENTO

Lavorare in una terrina le uova intere con lo zucchero, sale, vanillina. Aggiungere la farina, l'olio di mais e il limone grattugiato. Se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungere un po' di acqua tiepida. Incorporare lentamente e delicatamente il lievito. Stendere la pasta con un matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm di forma rotonda lasciando a parte un po' di pasta per le decorazioni. Mettere la sfoglia in uno stampo per dolci foderato con carta da forno, lasciando i bordi più spesso. Stendere uno strato di confettura di frutta sopra la pasta e decorare con strisciole di pasta, pennellare con un po' di rosso d'uovo sbattuto. Cuocere in forno per circa 20-30 minuti a 170° C. Decorare la portata con frutta fresca.

Green
tour
Verde in movimento

REGIONE DEL VENETO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
QUESTO DOLCE È PREPARATO
UTILIZZANDO POCO
ZUCCHERO E CONFETTURA
CON IL 50% DI FRUTTA.
INOLTRE IL BURRO È STATO
SOSTITUITO CON OLIO DI MAIS,
EVITANDO COLESTEROLO E
GRASSI SATURI.