



CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 20 minuti;
- **Cottura:** 40 minuti;
- **Ingredienti per 6 persone:** 250 g. di farina, 100 g. di burro, 2 uova intere, una bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale.

Preparazione: in una terrina mischiate il lievito con la farina, aggiungete il burro a pezzi, le due uova intere ed un pizzico di sale. Impastate velocemente, stendete la pasta su di un foglio di carta da forno (spessore ½ cm.) mettete in una teglia dai bordi alti, ricoprite di marmellata di arance, ripiegate i bordi verso l'interno. Con i ritagli di pasta fate delle striscioline da adagiare sopra la marmellata. Cuocete per 40 minuti a 200°. Togliete dal forno e fate raffreddare.