

Crostata semplice

senza glutine



Ingredienti

1 uovo

90 gr zucchero a velo

1/2 cucchiaino lievito per dolci #

115 gr burro senza lattosio

250 gr farina per pasta frolla senza glutine #

Confettura di frutti di bosco #

Procedimento

In una terrina unite tutti gli ingredienti e impastate prima con il cucchiaio e poi sulla spianatoia, fino ad ottenere un panetto ben sodo e omogeneo. Oppure potete decidere di impastare in un robot da cucina per 1 minuto a velocità 5. A questo punto la frolla è pronta. Lasciatela riposare in frigo per almeno 1 ora avvolta nella pellicola. Stendete la pasta frolla sulla spianatoia infarinata con farina di riso o tra due fogli di carta da forno. Trasferite la pasta frolla nello stampo per crostate delicatamente e con l'aiuto del matterello e fatela aderire bene alle pareti dello stampo. Eliminate la frolla in eccesso e rimpastatela velocemente formando un panetto. Bucherellate il fondo della crostata con la forchetta e versate all'interno la marmellata. Distribuitela con il dorso del cucchiaio su tutta la base. Con una rotella taglia pasta ritagliate 6/8 strisce. Sistemate sopra la crostata le strisce di pasta. Fate cuocere la crostata in forno caldo a 180° per 20/ 25 minuti.

Ricetta originale di Mary zero glutine