



Ingredienti:

- 300 gr. farina 00
- 125 gr. burro o margarina
- 2 cucchiaini rasi di lievito
- 100 gr. zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- un pizzico di sale
- 1 uovo
- marmellata a piacere
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciotola montare a crema il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Aggiungere l'uovo, la farina setacciata con il lievito e il sale.

Prendere un pò di pasta e formare delle strisce da mettere a raggiera sopra la crostata.

Con il resto della pasta foderare uno stampo imburrato e infarinato, punzecchiarlo con una forchetta e mettere la marmellata.

Posizionare le strisce di pasta preparate e infornare a 180° per 40/45 minuti.

Spolverare con zucchero a velo.

Si possono fare delle piccole crostatine adoperando dei piccoli stampini.