

## CROSTATA D'ARANCIA DI PASTICCERINA

 di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (250g)
- sale
- burro (130g)
- zucchero (150g)
- 1 uovo
- 1 arancia

### Come si prepara

Versare la farina sulla spianatoia con al centro 50 gr. di burro ammorbidito e a pezzetti, lo strutto sciolto a bagnomaria e un pizzico di sale. Quindi impastare per qualche minuto.

Ricordare di conservare una parte di pasta per le decorazioni.

Preparare una tortiera imburrata e infarinata, poi con la pasta stirata a disco, ricoprire il fondo e i bordi.

In una terrina sbattere con uno sbattitore il tuorlo di un uovo e il rimanente burro, lo zucchero, il succo d'arancia e la sua buccia grattugiata.

Quindi versare la crema nella tortiera e, con la pasta rimasta, formare delle strisce da porre sulla crema.

Ripiegare internamente i bordi della pasta della crostata e infornare per almeno 25 minuti.

La crostata va servita caldo o tiepida.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 55

### Tags





dolci, dessert, torte, Crostate

