

## CROSTATA DI VISCIOLE

### Ingredienti

- farina (200gr)
- 1 limone
- burro (100gr)
- zucchero (100gr)
- 2 tuorli d'uovo

### Come si prepara

Portare il burro a temperatura ambiente e ridurlo a pezzettini.

Impastarlo velocemente con la farina, le uova, lo zucchero e la buccia grattata di un limone non trattato.

Avvolgere la pasta nella pellicola e farla riposare in frigo per circa mezz'ora.

Ungere una teglia di burro, spolverarla di farina e poi scuoterla per farne cadere l'eccesso.

Formare con metà della pasta frolla uno strato sottile sul fondo e versare sopra la confettura di visciole.

Preparare poi le strisce di pasta per decorare la torta ed il bordo da bucherellare con le punte della forchetta.

Sbattere un uovo e spennellarlo sopra le decorazioni.

Mettere in forno a calore medio, circa 180 gradi, per 30 minuti circa.

Raffreddare, sfornare e spolverare con zucchero a velo.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 60**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	522 kcal
-------------------	----------

2186 kJ

## Tags

occasioni speciali, dolci, new, feste, crostata, crostata di visciole, colazione, merenda, tradizionale, mediterraneo

