

Raccolta di Ricette

A. Cattafesta, C. Selicato

Contents

I	Dolci	2
	Pappa Frolla	3
	Crostata	4
	Crostata alla Marmellata	5

Part I

Dolci

DOLCI

PAPPA FROLLA

Procedimento

Mischiare farina e zucchero in una ciotola. Fare la fontana e mettere l'olio e le uova precedentemente sbattute al centro. Mischiare con la forchetta unendo poco a poco tutta la farina. Lavorare un po' con le mani su un tagliere e se serve aggiungere un po' di farina, in modo che l'impasto non attacchi più.



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 2 uova intere
- 70 ml di olio di semi

Note

Si ottengono circa 600 g di impasto, abbondanti per una crostata in una teglia da 26 cm (bastano anche 450 g per la base). Con l'impasto che avanza escono circa 45 biscotti a forma di stellina piccola (1 teglia).

Crostata alla Marmellata



Procedimento

Mischiare farina e zucchero in una ciotola. Fare la fontana e mettere l'olio e le uova precedentemente sbattute al centro. Mischiare con la forchetta unendo poco a poco tutta la farina. Lavorare un po' con le mani su un tagliere e se serve aggiungere un po' di farina, in modo che l'impasto non attacchi più.

Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 2 uova intere
- 70 ml di olio di semi

Note

Si ottengono circa 600 g di impasto, abbondanti per una crostata in una teglia da 26 cm (bastano anche 450 g per la base). Con l'impasto che avanza escono circa 45 biscotti a forma di stellina piccola (1 teglia).

DOLCI

CROSTATA ALLA MARMELLATA
