Raccolta di Ricette

A. Cattafesta, C. Selicato

Contents

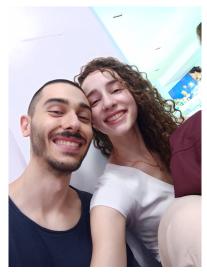
I	Dolci	2
	Pasta Frolla	3
	Crostata alla Marmellata	_

Part I

Dolci

DOLCI

PASTA FROLLA



INGREDIENTI

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

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.

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

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

Frolla

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

Farcitura

□ 400 g di marmellata



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).