

Raccolta di Ricette

A. Cattafesta, C. Selicato

Contents

I	Dolci	2
	Pasta Frolla	3
	Crostata alla Marmellata	4

Part I

Dolci

DOLCI

PASTA 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).

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).