

Crostata di Marmellata

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte

Ingredienti per l'impasto:

uova

100 g burro o margarina

200 g marmellata

- 1** Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 26-28 cm), 1 terrina, 1 forchetta. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.
- 2** In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere l'uovo e, con una forchetta, lavoralo insieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso. Unire il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendere $\frac{3}{4}$ della pasta nella tortiera formando un bordo alto 2 cm circa. Spalmarvi la marmellata e con la pasta rimasta formare dei rotolini e disporli a grata sulla superficie.
- 3** Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 25-30 minuti (forno elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).