

Crostata Natalizia con marmellata di limoni

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 di limoni

- 1 Prepara 1 tortiera (diametro 20-22 cm), 1 terrina, 1 forchetta, 1 stampo per biscotti a forma di stella. Preriscalda il forno alla temperatura indicata.
- 2 In una terrina versa la miscela 9 torte, aggiungi l'uovo e, con una forchetta, lavoralo insieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso. Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendi metà della pasta nella tortiera formando un bordo alto 2 cm circa.
- 3 Spalma la marmellata sul guscio di frolla, poni sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuoci per 25-30 minuti (forno elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).
- 4 Stendi la frolla rimasta e forma tante stelle fino ad esaurimento della pasta.
- 5 Disponi le stelle di frolla su una placca, foderata con carta forno, e cuoci sul ripiano medio del forno elettrico, o alto del forno a gas per 10 minuti circa (forno elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).



cameo

Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde