

---

## CROSTATATA MORBIDA CON MARMELLATA DI AMARENE

TEMPO PREPARAZIONE: 15 minuti

TEMPO COTTURA 45 minuti

PORZIONI 4 persone

STAMPO: 22 cm

### INGREDIENTI

2 uova

300 g farina

130 g burro

75 g zucchero

1/2 bustina di lievito

1 limone non trattato

marmellata di amarene

### PREPARAZIONE

- Setacciate la farina con lo zucchero e mezza bustina di lievito
- Aggiungete le uova ed il burro tagliato a tocchetti e la scorza del limone grattugiata
- Lavorate la pasta, formate un panetto e dopo averlo avvolto nella pellicola fatelo riposare in frigo 30 minuti
- Tirate 2/3 della pasta e ricoprite lo stampo imburrato ed infarinato (oppure usate carta forno)
- Bucate il fondo con i rebbi di una forchetta e distribuite sopra la marmellata
- Tirate la pasta restante e tagliatela a strisce disponendole poi sopra la crostata incrociandole.
- Infornate per circa 40 minuti a 180°