



## CROSTATA SEMPLICE CON MARMELLATA

 20 minuti  
 1 ora  
 11.8 porzioni

### INGREDIENTI

- 200 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 100 grammi di zucchero (saccarosio)
- 100 grammi di burro
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- 200 grammi di marmellata a ridotto tenore di zucchero

### COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Miscelare gli ingredienti secchi. Aggiungere uova e burro ammorbidito e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Foderare lo stampo con la pasta frolla e cuocere a forno statico a 170°C per 15 minuti. Sforare, farcire con la marmellata e proseguire la cottura per altri 15 minuti fino al completamento della cottura.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

|                  | PER 100 g | PER PORZIONE (55 g) | % AR |
|------------------|-----------|---------------------|------|
| ENERGIA          | 330 kcal  | 181 kcal            | 9 %  |
| PROTEINE         | 5 g       | 3 g                 | 5 %  |
| CARBOIDRATI      | 50 g      | 28 g                | 11 % |
| ZUCCHERI         | 27 g      | 15 g                | 16 % |
| LIPIDI           | 14 g      | 8 g                 | 11 % |
| GRASSI SATURI    | 8 g       | 4 g                 | 21 % |
| FIBRE ALIMENTARI | 1 g       | 1 g                 | 2 %  |
| SODIO            | 19 mg     | 10 mg               | 0 %  |