



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. Sfornare, 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 %