

# CROSTATA SENZA BURRO

## INGREDIENTI

FARINA 300 GR

ZUCCHERO 100 GR

OLIO DI SEMI 100 ML

2 UOVA

½ BUSTINA DI LIEVITO

## PREPARAZIONE



MESCOLA UOVA, ZUCCHERO, OLIO  
E LIEVITO,



POI AGGIUNGI LA FARINA E  
LAVORA BENE IL TUTTO





QUANDO L' IMPASTO DIVENTA SODO, STENDILO CON IL MATTARELLO.



RIVESTI UNO STAMPO DA CROSTATA CON LA PASTA E METTI SOPRA LA MARMELLATA.



CON LA PASTA AVANZATA FAI DELLE STRISCIOLINE CHE METTI SULLA CROSTATA PRIMA IN UN SENSO E POI NELL' ALTRO.



CUCINA IN FORNO  
A 180° PER 45 MINUTI