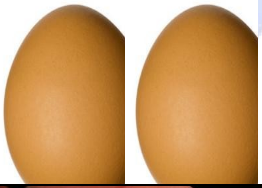
CROSTATA CON MARMELLATA

INGREDIENTI:

FARINA GR. 350	
ZUCCHERO GR. 125	
BURRO GR. 125	
UOVA 2	
PIZZICO DI SALE	
VASETTO MARMELLATA FRAGOLE (OPPURE ALTRO GUSTO A PIACERE)	I frutteti di Oswald ZUEGG FRAGOLE
½ BUSTINA LIEVITO	PANEANGE "LIEVITO PANE DEGLI ANGEL VANIGLINATO • PER DOLCI

ETS - APS Anffas TREVISO dal 1958 la persona al centro ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

UTENSILI:

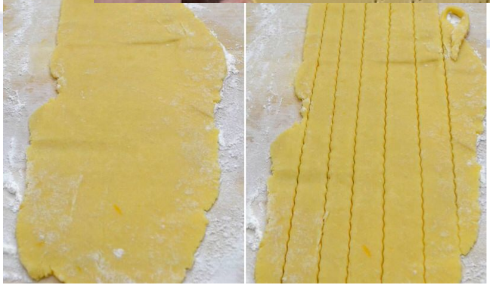
1 TERRINA	
1 MATTARELLO e 1 MESTOLO	
1 COLTELLO 1 FORCHETTA 1 CUCCHIAIO	
BILANCIA DIGITALE	
PENTOLINO	

ETS - APS
Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE
DISABILITÀ INTELLETTIVA
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

PREPARAZIONE:

SCIOGLIERE IL BURRO IN UN PENTOLINO	
IN UNA TERRINA LAVORARE IL BURRO SCIOLTO CON LO ZUCCHERO	
AGGIUNGERE LE UOVA E UN PIZZICO DI SALE 	
AGGIUNGERE LA FARINA SETACCIATA CON IL LIEVITO E MESCOLARE IL TUTTO PANEANGE "LIEVITO PANE DEGLI ANGEL VANIGLINATO • PER DOLCI AGENTE LIEVITANTE LIEVITAZ ISTANT	

ETS - APS
Anffas
TREVISO

TRASFERIRE L’IMPASTO SU UNA SPIANATOIA E LAVORARLO IN MODO DA FORMARE UNA PALLA	
STENDERE LA PASTA FROLLA CON UN MATTARELLO	
METTERE L’IMPASTO NELLA TORTIERA TOGLIENDO LA PASTA CHE ESCE DAL BORDO E BUCHERELLARE LA PASTA FROLLA CON LA FORCHETTA	
CON LA PASTA FROLLA AVANZATA FORMARE DELLE STRISCIOLINE	
METTERE LA MARMELLATA SULLA TORTA STENDENDOLA BENE CON UN CUCCHIAIO	

Anffas ETS APS TREVISO
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

ADAGIARE SULLA TORTA LE STRISCIOLINE DI PASTA FROLLA	
INFORNARE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER CIRCA 35 MINUTI	
BUON APPETITO!!!	

ETS - APS
Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al cen
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE C
DISABILITÀ INTELLETTIV
DISTURBI DEL NEUROSVILUP