



Crostata a strati - [Visualizza sul sito](#)  
di Tazzulella

dolce - crostata - confettura

Ingredienti:

300 gr di farina  
1 uovo  
80 gr di zucchero  
80 gr di burro morbido  
una bustina di vaniglia  
mezza bustina di lievito in polvere  
2 cucchiaini di latte  
160 gr di confettura in due sapori diversi  
burro e farina per lo stampo, zucchero a velo

- 1)Setacciate la farina lasciandola cadere sulla spianatoia; aggiungete l'uovo, lo zucchero e il burro che deve essere molto morbido, la vaniglia, il lievito e il latte. Lavorateli prima con una forchetta e poi con le mani
- 2)Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, con le mani dategli la forma di un salsicciotto e dividetelo in 3 parti uguali.
- 3)Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare di cm 30x20 circa. Con il mattarello stendete sulla spianatoia infarinata il primo pezzo di pasta dandogli la forma esatta dello stampo.
- 4)Sollevate il foglio e sistematelo aperto sul fondo dello stampo; spalmatelo di confettura. Stendete allo stesso modo un altro pezzo di pasta, adagiatelo nel ruoto e spalmate ancora di confettura.
- 5)Copirte con il terzo foglio di pasta e mettete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa. Tagliate il dolce, quando è ancora caldo, in pezzi e quando è freddo spolverare con lo zucchero a velo.