

BASE PER CROSTATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g. di farina,
- 100 g. di burro,
- 50 g. di fecola,
- un uovo,
- la buccia grattugiata di mezzo limone,
- mezza bustina di vanillina,
- sale.

Setacciate la farina con la fecola, la vanillina e un pizzico di sale e disponetela a fontana su una spianatoia.

Unite la buccia di limone, il burro e l'uovo e lavorate velocemente gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo che farete riposare in frigo per 30 minuti, avvolto nella pellicola.

Stendete la pasta in una sfoglia di 3 mm, foderate lo stampo da 16 cm imburato e infarinato, ricopritela con carta da forno e riempite con dei legumi secchi.

Fate cuocere la base in forno già caldo a 180° per 15 minuti, poi eliminate la carta e i fagioli e cuocete ancora per 5 minuti. Versate a piacere creme e marmellate nella base, e cuocete ancora in forno caldo a 200° per 10 minuti.