



CROSTATA



RICETTA BASE:

Alleluia	1.000 g
Burro	500 g
Zucchero	350 g
Uova intere	250 g
Agente lievitante	5 g
Totale	2.105

ISTRUZIONI:

Miscelare lo zucchero e il burro, aggiungere successivamente gli altri ingredienti, impastando per un minuto. Mettere l'impasto in frigo per almeno due ore. In seguito stendere l'impasto a misura di 1/2 cm con la sfogliatrice e farcire a piacere. Cottura ca. 22-27 minuti a ca. 180°C in base alla grandezza della crostata.
N.B. Ideale è lavorare la frolla il giorno dopo.
La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

