

Ingredienti

3 tuorli

180g di burro

150g di zucchero

350g di farina

1 bustina di lievito

3 cucchiai di caffè

700g di marmellata di prugne

30g di nocciole

2 biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Mettere in una ciotola la farina, i tuorli, lo zucchero, il caffè, il burro ammorbidito a temperatura ambiente o nel forno microonde per qualche secondo.

Impastare bene tutto per far amalgamare tutti gli ingredienti.

Stendere la pasta su un tappetino di silicone e con questo rovesciare la pasta in una teglia imburrata e infarinata, tenendo da parte un pezzetto di pasta per la griglia di finitura.

Togliere con delicatezza il tappetino e aggiustare la pasta.

Frullare insieme nocciole e biscotti e distribuirli sul fondo della pasta.

Distribuire la marmellata sopra lo strato di biscotti e nocciole.

Con la pasta tenuta da parte fare tanti rotolini e fare la griglia di finitura.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

http://www.ricettegustose.it/Crostate_html/Crostata_al_caffe_con_marmellata_e_biscotti.html