

Ingredienti

(tortiera di 24 cm)

180g di farina integrale

100g di farina 00

120g di zucchero

120g di burro

un pizzico di sale

la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato

1/2 bustina di lievito per dolci

2 tuorli d'uovo

marmellata di prugne selvatiche per farcire

Per la superficie:

due biscotti McVitie's Original Digestives

3 amaretti secchi piccoli

un cucchiaio scarso di zucchero di canna

Preparazione

Mescolare insieme le farine, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone grattugiata ed un pizzico di sale.

Poi unire il burro freddo tagliato a pezzettini e i due tuorli.

Impastare fino ad ottenere una palla omogenea e far riposare una mezzora in frigo (facoltativo).

Stendere l’impasto con il mattarello sulla spianatoia infarinata poi adagiarlo nella teglia rivestita di carta da forno.

Ricoprire la base di frolla integrale con la marmellata ed infine spolverare con le briciole dei biscotti McVitie’s Original Digestive, 3 amaretti e un cucchiaino di zucchero di canna.

Infornare a 170°, dopo aver preriscaldato il forno per 25 minuti, e la crostata rustica alle prugne selvatiche è pronta.

http://giochidizucchero.blogspot.it/2014/10/crostata-rustica-con-marmellata-di.html