

CHIARA P.

CROSTATA CON ARANCE CARAMELLATE



INGREDIENTI PER LA FROLLA

- 250 GR. DI FARINA 00
- 125 GR. DI ZUCCHERO
- 125 GR. DI BURRO
- 1 PIZZICO SALE
- LA SCORZA DI UN LIMONE GRATTUGIATA
- 1 UOVO

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- 3 ETTI DI ROBIOLA
- 1 BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO
- ARANCE CARAMELLATE.

PROCEDIMENTO

IN UNA CIOTOLA UNIRE LA FARINA, LO ZUCCHERO, IL SALE E IL LIMONE.

MESCOLARE BENE, POI UNIRE IL BURRO E INFINE L'UOVO.

IMPASTARE E METTERE L'IMPASTO IN FRIGORIFERO ALMENO MEZZ'ORA.

PREPARARE LA ROBIOLA MESCOLATA CON LO ZUCCHERO A VELO.

STENDERE L'IMPASTO IN UNA TORTIERA, VERSARE SOPRA LA ROBIOLA CON LO ZUCCHERO E METTERCI SOPRA LE ARANCE CARAMELLATE.

METTERE IN FORNO 35 / 40 MINUTI A 180.°