



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

CROSTATA CON FARINA DI CANAPA

Ingredienti per 8 persone:

zucchero g 100
uova n. 3
farina g 300
farina di canapa g 60
limone n. 1
bustina di lievito per dolci n. 1
marmellata g 400



Preparazione:

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere i tuorli e amalgamare bene il tutto. Incorporare farina, farina di canapa e la buccia grattugiata del limone impastando velocemente, fino ad un composto liscio e omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e fare riposare in frigo almeno un'ora. Stendere la frolla tra due fogli di carta forno ad uno spessore di pochi millimetri. Trasferire la sfoglia di frolla in una teglia ed eliminare con la rotella la pasta in eccesso, lasciando un bordo di almeno 1,5 cm. Bucherellare con i rebbi di una forchetta, riempire di marmellata e guarnire la crostata con strisce di pasta, facendole aderire bene ai bordi. Cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.

Agricoltura per il corpo e per l'Anima

