

# CROSTATA CON MARMELLATA DI ALBICOCCHE

 Tempo di preparazione: 1 ora

 Tempo di cottura: 30 minuti

 Tempo di surgelazione delicata: 2 ore

 Difficoltà: media

[Adatto ai vegetariani](#)

## INGREDIENTI PER 8 PERSONE (1 crostata):

300 g di farina  
125 g di zucchero  
75 g di burro  
75 g di yogurt bianco  
1 uovo  
½ bustina di lievito per dolci  
Un pizzico di sale  
300 g di marmellata di albicocche

## PREPARAZIONE

Con la frusta mescolare lo zucchero con l'uovo finché il composto non diventa bianco. Aggiungere il burro fuso e lo yogurt e mescolare, unire poi la farina, un pizzico di sale e il lievito. Impastare bene con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere da parte 1/3 dell'impasto e stendere il rimanente tra due fogli di carta forno con il mattarello cercando di ottenere un cerchio un po' più grande della tortiera. Imburrare leggermente la tortiera, stendere il cerchio di pasta frolla livellandolo bene con le dita, dopodiché versarvi la marmellata di albicocche. Coprire la crostata con le decorazioni fatte usando la pasta frolla rimanente ed infornare il tutto per 30 minuti a 180°C. Intiepidire la crostata nel Fresco® con la funzione di raffreddamento rapido per una ventina di minuti e servire.

## SUGGERIMENTI

Puoi cucinare la crostata, raffreddarla con la funzione di raffreddamento rapido di Fresco® per una quindicina di minuti in modo da intiepidirla, porzionarla e surgelarla con la funzione di surgelazione di Fresco®, per poi poterla mantenere in freezer fino a 6 mesi. In questo modo avrai sempre a disposizione un'ottima e sana merenda pomeridiana per i tuoi bambini! All'occorrenza, infatti, non dovrai fare altro che estrarre dal freezer le porzioni di crostata desiderata e rigenerarle nel forno preriscaldato a 150°C per una decina di minuti.

