

Crostata

Ingredienti:

300 gr. di farina
1 vasetto di yogurt bianco magro
100 gr. di zucchero
50 gr. di olio di semi di mais
1 uovo
la buccia grattugiata di un limone
una bustina di lievito per dolci
350 gr. di marmellata

Preparazione

Battere l'uovo con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, l'olio, la buccia grattugiata di un limone.
Frullare fino a quando il composto ha un aspetto omogeneo.
Aggiungere il lievito e la farina.
Stendere i 2/3 dell'impasto in una teglia con il diametro di 27 cm dopo averla unta di olio; versare la marmellata (qualsiasi gusto va bene: a me piace la colata di amarene).

Ricoprire con delle striscioline dello stesso impasto.
Infornare a 180 gradi, preferibilmente in forno termo ventilato, per 25 minuti circa.

Disporre la crostata in un piatto di portata e cospargerla di zucchero a velo.

P.S.: Non ha nulla da inviare alle crostate fatte con burro,....,...

Ottima con la nutella

