

Crostata di mele (ricetta di Marisa)

- Ingredienti:
- 500 gr. di farina
- 3,50 etti di burro
- 2 etti di zucchero
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 2 mele tagliate a fettine
- marmellata (a scelta)

Unire gli ingredienti mescolare e impastare, mettere il panetto ottenuto in una pellicola per alimenti in frigorifero per 15 minuti. Stendere l'impasto in una teglia foderata con carta da forno , disporre le fettine di mele in ordine e coprire di marmellata. Infornare per 1/2 ora a 180 gradi.