

# Crostata con farina di Kamut



## INGREDIENTI

Farina IL GRANO KHORASAN	300g
KAMUT Molino Persello	
Zucchero	85g
Burro	75g
Uova	1
Latte	2 cucchiari
Sale	1 pizzico
Scorza grattugiata di limone	QB
Lievito per dolci	½ bustina
Marmellata	

## PROCEDIMENTO

1. Su una spianatoia preparate la farina a fontana aggiungendo lo zucchero, il sale, il lievito e la scorza di limone.
2. All'interno della fontana amalgamate il burro, le uova ed il latte.
3. Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea, formate una palla e tenetela in frigorifero per 30 minuti.
4. Stendete  $\frac{3}{4}$  della pasta nella teglia imburrata ed infarinata.
5. Bucherellate il fondo con una forchetta e versate all'interno la marmellata.
6. Con la pasta avanzata fate delle strisce larghe 2 cm circa e adagiatele sulla marmellata.
7. Cuocete a 180°C per circa 40 minuti

## OSSERVAZIONI