



Le crostatine fatte in casa

Ingredienti per 15 crostatine:

250 g Burro
500 g farina
4 tuorli
Vanillina
200 g zucchero a velo
Marmellata di gusti diversi

Per preparare la **pasta frolla** mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, in una ciotola. Mescolare bene il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso. Ora, aggiungete lo zucchero e lavorate con le mani. Unite infine la vanillina e i tuorli. Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico. **Formate con l'impasto ottenuto una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettete il tutto a riposare il frigo per almeno mezz'ora.**



Trascorso il tempo necessario, togliete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela con un matterello su di una spianatoia leggermente infarinata realizzando una sfoglia dello spessore di ½ cm. Potete aiutarvi con due fogli di carta da forno per stendere più facilmente l'impasto

Prendete gli stampini per crostatine. Tagliate la sfoglia in parti più piccole e ricoprite uno stampino alla volta, tagliando via la parte di pasta in più'.

Per ogni crostatina (compresa la pasta per il decoro in superficie) ci vorranno circa 70 gr di pasta frolla.



Se volete ottenere una **crostatina monogusto**, riempietela di una sola confettura: potrete realizzare la classica crostatina con bastoncini di pasta incrociati, oppure adagiare sulla marmellata delle piccole sagome di pasta frolla a forma di cuoricino, fiorellino. Se invece vi piace l'idea di realizzare una **crostatina bigusto**, formate con la pasta frolla dei piccoli bastoncini che faranno da divisori per le confetture scelte e posizionateli a croce.

Una volta pronte le crostatine, adagiatele sulla teglia del forno già caldo a 180° per circa 25 minuti, quindi sfornatele, lasciatele raffreddare e poi...

Buona merenda!



Seguici su www.crescongusto.it

