Rifugio Salvin

Crostata del Salvin

Una crostata che si presenta molto rustica ed è buonissima!

Ingredienti e dosi:

- 300g Farina '00'
- 100g Zucchero di canna
- 150g burro
- 2 Tuorli d'uovo
- Un pizzico di sale
- 1 Limone
- Mezza bustina di Lievito per dolci
- Un vasetto di confettura del Salvin di Rabarbaro e Mele
- 3 mele
- un po' di miele di millefiori

Preparazione:

1. Disponete la farina, buccia di limone, lo zucchero ed il lievito setacciato su un piano di lavoro.
2. Aggiungete il burro ammorbidito
3. Aggiungete i tuorli d'uova e mescolare con le mani l'impasto fino a formare una palla
4. Stendete l'impasto, schiacciandolo con le dita, su una teglia ben imburrata. Ci vuole un bordo di circa 2cm.
5. Coprite l'impasto con uno strato di confettura di rabarbaro e mele

6. Sbucciate le mele e mettete uno strato sottile sopra la confettura usando un pela-patate per ottenere le fette sottili. Si può usare anche altra frutta, per esempio pere oppure lamponi.
7. Versate un filo sottile di miele sopra le mele
8. Infornate la crostata a 180°C (in un forno non riscaldato) e cocete per circa 30 minuti, finché il bordo non sarà dorato.

Buon appetito!
Susy