



crostata al caffè' con marmellata e biscotti di ivana



Ingredienti

- 3 tuorli
- 180g di burro
- 150g di zucchero
- 350g di farina
- 1 bustina di lievito
- 3 cucchiaini di caffè
- 700g di marmellata di prugne
- 30g di nocciole
- 2 biscotti McVitie's Original Digestive

Preparazione

Mettere in una ciotola la farina, i tuorli, lo zucchero, il caffè, il burro ammorbidito a temperatura ambiente o nel forno microonde per qualche secondo.

Impastare bene tutto per far amalgamare tutti gli ingredienti.

Stendere la pasta su un tappetino di silicone e con questo rovesciare la pasta in una teglia imburata e infarinata, tenendo da parte un pezzetto di pasta per la griglia di finitura.

Togliere con delicatezza il tappetino e aggiustare la pasta.

Frullare insieme nocciole e biscotti e distribuirli sul fondo della pasta.

Distribuire la marmellata sopra lo strato di biscotti e nocciole.

Con la pasta tenuta da parte fare tanti rotolini e fare la griglia di finitura.



crostata al caffè' con marmellata e biscotti di ivana

Infernare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

http://www.ricettegustose.it/Crostate_html/Crostata_al_caffe_con_marmellata_e_biscotti.html