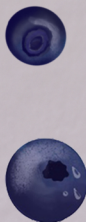
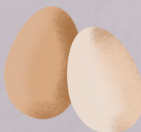


# Crostata ai Mirtilli

## CON GRANO SARACENO

- ★ 150 g Zucchero di Canna
- ★ 250 g Farina Grano Saraceno
- ★ 200 g Farina 00
- ★ 250 g di Burro
- ★ 2 Uova
- ★ Un pizzico di sale
- ★ Marmellata di Mirtilli
- ★ Zucchero a Velo



Su una spianatoia disporre le due farine e lo zucchero lasciando un buco al centro, un pizzico di sale, mettere le uova al centro, sbatterle leggermente con una forchetta, spezzettare il burro ammorbidito e iniziare a impastare il tutto. Cerca di non scaldare troppo l'impasto, formare un panetto, coprirlo con la pellicola. Lasciare riposare in frigorifero per circa un'ora.

Dividere il panetto in due, stendere la base su una spianatoia, un trucchetto è quello di stendere la pasta tra due fogli di carta forno. Mettere la base in una tortiera per crostate, cospargere il fondo di Marmellata di Mirtilli, decorare la parte superiore con strisce di pasta frolla.

Cuocere in forno statico a 180° per circa 25-30 minuti.  
Cospargere di zucchero a velo.

