

# Crostata ai lamponi

Nostrano

Difficoltà bassa

45 minuti

## Ingredienti

- 300g Farina
- 150g Burro
- 100g Zucchero grezzo di Barbabietola Nostrano
- 1 Uovo
- 150g Confettura di lamponi
- 2 Cestini di lamponi

## Procedimento

1. Versate Nostrano in una ciotola
2. Aggiungete un uovo e il burro a temperatura ambiente, mescolate e unite la farina; impastate a mano fino a ottenere un panetto.
3. Lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora.
4. Modellate su uno stampo la frolla e farcite con la confettura.
5. Farcite con la marmellata e infornate a 180° per 30 minuti.
6. Infine decorate con lamponi freschi e servite la vostra crostata!

**Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola**
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED