



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Crostata all'arancia*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **teglia, pellicola trasparente o canovaccio, forno, frullatore o terrina e frusta**

### ***Ingredienti***

- 300 g di farina 00
- 3 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 100 g di burro
- 2 arance
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 100 g di zucchero

## **Preparazione Crostata all'arancia**

### **Passo 1.**

Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, fate un buco e mettete dentro il burro a pezzetti e 3 tuorli d'uovo.

### **Passo 2.**

Impastate velocemente fino ad ottenere una pasta omogenea.

### **Passo 3.**

Fate riposare la pasta per 30 minuti, avvolta nella pellicola trasparente o coperta da un canovaccio.

### **Passo 4.**

Imburrate ed infarinate una teglia e foderatela con la pasta.

### **Passo 5.**

Sbattete due uova con lo zucchero, la buccia grattugiata e il succo delle arance.

### **Passo 6.**

Versate il composto sulla pasta frolla e fate cuocere in forno a 180 C per un'ora.

### **Passo 7.**

Fate raffreddare e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)