



CROSTADA

⌚ 60 min

👤 6

Dificultat baixa

250 g de farina
3 Ous
5 cl d'aigua
1 paquet de llevat sec
200 g sucre en pols
200 g de mantega
1 pessic de sal
2 g sucre vainilla
Pomes i peres o
prunes i peres

1. Feu una font amb la farina, trenqueu els ous pel mig, afegiu-hi la sal i el llevat diluïts en aigua i 2 cullerades de sucre en pols, incorporeu-hi la farina i pasteu fins obtenir la consistència adequada. Esteneu la massa sobre un paper de forn enfarinat, repartiu-hi la mantega estovada per sobre; plegar la massa.

2. Estireu de nou, plegueu-ho, deixeu-lo reposar i espereu fins que la massa estigui llesta. Mentrestant, prepareu la guarnició amb les fruites escollides, coeu-les amb 100 g de sucre i sucre vainilla, deixeu reduir el suc.

3. Quan la massa hagi augmentat, agafeu la primera meitat, estireu-la amb un corró, folreu la part inferior i les vores del motlle mantegat, eduqueu-la, repartiu la fruita i espolseu-la amb el seu suc. Estireu la resta de la massa, soldeu les vores amb aigua, enrossiu-la amb l'ou després de fer-hi petites creus amb tires de massa. Edulcorar àmpliament.

4. Coure al forn durant 30 minuts en un termòstat mitjà 7.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA