

## Crostata (al mixer)

### INGREDIENTI:

300 gr. di farina,  
150 gr. di burro,  
100 gr. di zucchero,  
1 uovo,  
1 pizzico di sale,  
1 bustina di vanillina,  
marmellata a piacere.

In una ciotolina sbattere qualche istante l'uovo con lo zucchero, nel frattempo mettere la farina e il burro freddo nel mixer insieme alla vanillina e un pizzico di sale e frullare x pochi istanti finchè il composto non risulti granuloso. Aggiungere l'uovo con lo zucchero e far ripartire il mixer fino a quando l'impasto non forma una palla, spegnere prendere l'impasto avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigo per almeno 30'. Passato il tempo rimprendere l'impasto stenderlo su una teglia da crostata lasciandone un po' da parte, bucherellare il fondo con una forchetta e mettere la marmellata decorare con la pasta rimasta e infornare a 180° per 40' circa in forno preriscaldato