

# Crostata con frolla all'olio d'oliva

## INGREDIENTI:

300 gr di farina,  
100 gr di olio extravergine di oliva,  
2 uova intere,  
100 gr di zucchero semolato,  
1 bustina di vanillina,  
1 cucchiaino di lievito per dolci,  
1 pizzico di sale fine.

In una ciotola capiente setacciare la farina con il lievito e la vanillina e fare un buco al centro, la classica fontana, a parte sgusciare le uova e separare i tuorli dagli albumi tenendo questi ultimi da parte. Aggiungere ai tuorli l'olio sbattendo con una frusta, lo zucchero sempre mescolando fino ad avere un composto ben amalgamato. Versare al centro della farina insieme agli albumi sbattuti con il sale e amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido e compatto. Procedere con la preparazione di una normale crostata e farcire con la marmellata che si preferisce.