BASE PER CROSTATA 1

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g. di farina,
- 120 g. di miele,
- 150 g. di burro,
- 3 tuorli d'uovo,
- 20 g. di burro per imburrare.

Unite tutti gli ingredienti sul tavolo oppore nell'impastatrice e lavorate fino a ottenere una pasta omogenea.
Avvolgetela in un foglio di carta d'alluminio e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti circa.
Foderate con un foglio di carta d'alluminio imburrato uno stampo di 24 cm. di diametro.
Stendete la pasta con il matterello in un disco di diametro maggiore di quello dello stampo.
Fate cuocere la crostata con ripieno a piacere (marmellate, ricotta, ecc. ecc.) in forno a 180° per un'ora.
Lasciatela raffreddare, sformatela su di un piatto e servitela.