

Crostata

Ingredienti:

3 uova

50 g di zucchero di fiori di cocco o di canna integrale

100 g di olio extra vergine di oliva

300 g mix di farina integrale di grani antichi

1 pizzico di sale

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti per ottenere un panetto sodo. La consistenza dell'impasto va regolata aggiungendo acqua o farina, in modo che sia ben legato ma non appiccichi alle mani. Stendere tre quarti dell'impasto con un mattarello e trasferire l'impasto in una tortiera oleata e infarinata o coperta con carta forno. Aggiungere marmellata o crema. Decorare facendo delle strisce di impasto posizionate ad incrocio. Cuocere in forno statico a 170-180°.