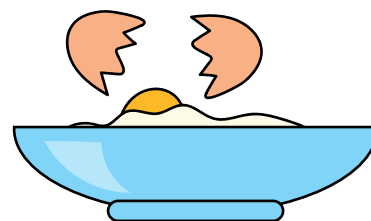


RICETTA PER FARE LA CROSTATA**▪ LEGGI IL TESTO E GUARDA LE IMMAGINI.**

1. MESCOLORE LA FARINA,
IL LIEVITO, LO ZUCCHERO,
IL SALE E IL BURRO.



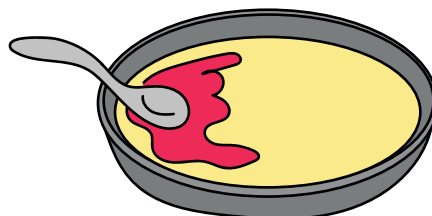
2. AGGIUNGERE LE UOVA.



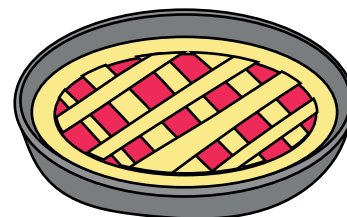
3. IMPASTARE FINO A OTTENERE
UNA PASTA MORBIDA E METTERE
LA PASTA NEL FRIGORIFERO
PER 30 MINUTI.



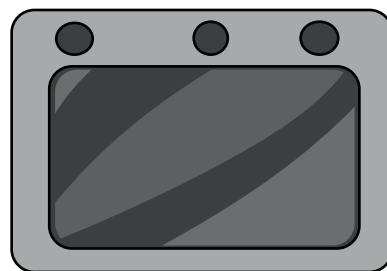
4. METTERE L'IMPASTO NELLA
TEGLIA E COPRIRE L'IMPASTO
CON LA MARMELLATA.



5. METTERE DELLE STRISCE DI
PASTA SOPRA LA MARMELLATA.



6. METTERE LA CROSTATA
IN FORNO E CUOCERE A 180°
PER 30 MINUTI.



LEGGERE E COMPRENDERE UN TESTO AD ALTA ACCESSIBILITÀ.