

## CROSTATA D'AUTUNNO



### Ingredienti per 4 persone

- 100 g di burro
- 100 g di zucchero - 2 tuorli
- un cucchiaino di lievito
- 4 cucchiaini di marmellata di fichi - 200 g di farina
- 150 g circa di gherigli di noci tritati
- la buccia grattugiata di un limone
- 200 g di farina - sale
- 2 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)

### PREPARAZIONE

**Setacciate** la farina, mescolata al lievito, sulla spianatoia; aggiungete una presa di sale, lo zucchero, i tuorli e il burro morbido a pezzetti.

**Impastate** velocemente con le mani, per il tempo necessario per formare una palla che lascerete riposare per circa 30 minuti in frigo.

**Intanto diluite** la marmellata di fichi con 2 bicchierini di Sassolino, aggiungete la buccia grattugiata del limone, le noci tritate e mescolate.

**Riprendete** la pasta dal frigorifero e stendetela sulla spianatoia in un disco non troppo sottile; poi, con molta attenzione, trasferitela in uno stampo rotondo da crostata imburrato e lasciatela debordare dalle pareti.

**Ripiegate** la pasta in eccedenza formando un cordoncino regolare. Rovesciate sulla pasta il composto di marmellata e noci, livellandolo con un cucchiaino.

**Preriscaldate** il forno a 200°, poi introducete la crostata e lasciatela cuocere per circa 30 minuti.

**Levatela dal forno**, lasciatela raffreddare e servitela nello stampo stesso.

**Potete tenere da parte** un po' di gherigli di noci per guarnire la torta dopo la cottura.



**Sassolino Stampa**  
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)