



CROSTATA ALLE NOCCIOLE

Ingredienti

Per la frolla

110 gr. di semola di grano duro rimacinata per frolle e crostate “le Semole d’autore” [Selezione Casillo](#)

65 gr. di burro

1 /2 cucchiaino di acqua fredda

Per la farcitura

25 gr. di Semola di grano duro rimacinata per frolle e crostate “le Semole d’autore” [Selezione Casillo](#)

2 cucchiaini di confettura di albicocche

115 gr. di nocciole

110 gr. di burro

1 uovo e 1/2

limone grattugiato

zucchero a velo

Procedimento

In una ciotola lavorare la farina e il burro a temperatura ambiente, aggiungere

l'acqua fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo.

Stendere la frolla fino a mezzo centimetro di spessore e poi avvolgere l'impasto intorno al matterello e sistemarlo in una tortiera già imburrata e infarinata, stendere uno strato di confettura e lasciare riposare.

Successivamente in un recipiente sminuzzare le nocciole e aggiungere la semola, nel frattempo in una ciotola mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero, le uova e il limone grattugiato, unire al composto le nocciole e la semola.

Trasferire il composto sulla pasta e infornare a 180° per 50 minuti.
Spolverare con zucchero a velo.