

## **CROSTATA D'AVENA CON LA MARMELLATA**

Tempo di preparazione: 1h 20 min. circa Tempo di riposo: 1 h

Livello difficoltà: medio-basso

### **INGREDIENTI**

300g farina semintegrale di frumento

50g fiocchi d'avena

80g burro

100ml latte

Cannella in polvere q.b.

3 cucchiaini di miele morbido

Marmellate q.b.

Sale q.b.

### **PREPARAZIONE**

Cominciate con il lavorare la farina con il burro e, a parte, imbevete i fiocchi d'avena nel latte e lasciateli riposare per circa 15 min. Mescolateli quindi alla farina, unendo anche la cannella e il miele. Lavorate solo qualche istante e lasciate poi riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo, impastate di nuovo piuttosto rapidamente e aggiungete del latte se la consistenza fosse troppo soda.

Stendete l'impasto su una teglia precedentemente imburrata/oleata e cosparsa di farina, rialzando un piccolo bordo ai lati e ricoprite con la marmellata.

Cuocete nel forno preriscaldato a circa 200° C per 45-60 minuti. Tolto dal forno lasciate freddare bene.

Conservate a temperatura ambiente in un contenitore coperto per qualche giorno.

