

# Crostata magic cooker



INGREDIENTI :

380gr.farina,

150gr.burro,

2 uova,

200gr.zucchero,

1/2 bustina pane angeli,

1 confezione di marmellata

.Fare l'impasto come una semplice crostata e cuocere in padella al titanio o antiaderente,dall'inizio alla fine a fuoco minimo x 40-50 minuti,asciugare il coperchio ogni tanto

RICETTA DI : MASSIMILIANO BELLO