

# Ingredienti

## Pour la pasta frolla au yaourt

300 g farine 00

125 ml yogurt nature

125 g sucre poudre

50 ml huile tournesol

1 petite cuillerée de levure chimique

1 oeuf

## pour garnir

300 g de confiture au choix

Mettre dans un récipient la farine et le sucre en poudre et mélanger  
ajouter la levure chimique



Dans un autre récipient mettre l'oeuf entier, l'huile et battre légèrement avec une fourchette, Puis ajouter le yaourt et mélanger,



Mélanger les contenus des deux récipients

Transférer l'ensemble sur un plan de travail et travailler avec les mains jusqu'à avoir une pâte compacte et homogène,



Laisser reposer la pate 10 minutes et l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson jusqu'à une épaisseur d'un demi cm environ (ou moins) et la mettre dans un moule de 24 cm de diamètre (ou rectangulaire).

Couper les bords en excès et percer la base avec les dents d'une fourchette.



Remplir la base de pâte avec la confiture que vous avez choisie puis, avec la pâte qui vous sera laissée, créer les bandes et placez-les entrelacées sur la confiture.

Si vous avez encore de la pâte, vous pouvez créer un rouleau de pâte à placer sur le périmètre de la tarte que vous pouvez décorer avec les dents d'une fourchette.

---

Cuire la tarte au yaourt dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et dorée.

---

Sortir la tarte au yogourt et laissez-la refroidir complètement avant de l'enlever du plat et de le servir coupé en tranches.



## **VARIANTI E CONSIGLI**

On peut utiliser du beurre à la place de l'huile : **100 g de beurre pour 80 g d'huile donc ici 60 g de beurre environ**

Potete utilizzare qualsiasi tipo di [PASTA FROLLA](#) oppure qualsiasi tipo di [MARMELLATA](#).

## **Conservation**

La crostata con pasta frolla allo yogurt se conserve 4 ou 5 jours hors du frigo.