

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostatine con crema e caramello



Se avete voglia di fare un dolcetto speciale di quelli che non passano di certo inosservati, provate la nostra ricetta delle **crostatine con crema al caramello**. Il guscio di frolla croccante, la dolcezza della crema all'interno vi faranno andare in estasi fin dal primo morso. Una ricetta facile da fare ma ancor più facile e finirle tutte perché sono troppo golose! Se siete poi alla ricerca di crostatine particolari, magari per arricchire un buffet di dolci, vi proponiamo di realizzare anche la versione con la [crema al limone](#): favolose!

### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVO 1  
VANILLINA 1 bustina  
BURRO 100 gr  
ACQUA 2 cucchiaini da tavola  
SALE

### PER LA CREMA

TUORLI 2  
MAIZENA 20 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
LATTE INTERO 250 gr  
SCORZA DI LIMONE

### PER IL CARMELLO

ZUCCHERO DI CANNA 4 cucchiaini da tavola  
PANNA FRESCA 3 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare le crostatine con crema e caramello, per prima cosa dedicatevi alla preparazione della frolla. In un mixer, in una impastatrice o a mano, mettete lo zucchero con la vaniglia, l'uovo e il burro e due cucchiaini di acqua. Mescolate e quasi in ultimo aggiungete il sale. Quando l'impasto avrà formato delle peline, potete fermarvi. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno quindi rivestite gli stampi, bucherellandolo sul fondo. Mettete su ogni stampo un pezzetto di carta da forno, riempite ciascuno con dei pesetti o dei fagioli e cuocete in forno già caldo a 190 gradi per 15 minuti. Nel frattempo preparate la crema mescolando i tuorli con la maizena, lo zucchero, in un contenitore, mentre in un pentolino sul fuoco il latte con la scorza di limone, scaldate e aggiungete la miscela di uova. Quando si sarà addensata, setacciatela e con essa riempite le crostatine, quindi rimettetetele in forno per un'altra decina di minuti. A questo punto preparate il caramello mettendo lo zucchero di canna in un pentolino, al quale aggiungerete la panna. Quando sarà pronto colatelo sulla crema. Le vostre crostatine con crema e caramello sono pronte.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche la pasta sfoglia?**

La sfoglia si gonfia molto e potrebbe non creare il vuoto da riempire.

**Quanto tempo prima posso prepararle?**

Le crostatine si conservano anche un paio di giorni in un luogo fresco o in frigorifero.

**Posso utilizzare anche la pasta frolla che ho surgelato?**

Sì certo!