

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barchette con crema di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER LA CREMA

50 g di amido di mais
230 g di zucchero
2 uova
2 limoni.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e

impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Per la crema: in una casseruola mescolare l'amido la scorza grattugiata dei limoni, 120 g di zucchero e 300 ml di acqua.



2 Fate addensare la crema sul fuoco.



3 Togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete il succo dei limoni ed i tuorli.



4 Con il mattarello stendete la pasta frolla e foderate gli stampini con la frolla bucherellando il fondo.

Infornate a 180°C per 25 minuti.



5 Montare con le fruste elettriche gli albumi a neve densa aggiungendo un po' alla volta lo zucchero rimasto, fino ad ottenere una meringa compatta.

Versate la crema al limone nelle barchette e coprite con la meringa.



6 Infornate a 150°C per 30 minuti circa, la meringa deve risultare dorata.



