

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al limone con meringa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



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

25 g di fecola di patate
250 g di acqua
150 g di zucchero
1 uovo
1 limone non trattato.

Per la meringa 3 albumi
100 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

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

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la vanillina ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

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

Mentre la pasta frolla riposa preparate la crema: in una casseruola fate bollire l'acqua con la fecola setacciata, lo zucchero e la buccia dei limoni grattugiata.

Quando inizia a rassodarsi togliete dal fuoco e aggiungete il succo del limone e l'uovo.

Riprendete la pasta frolla e, con l'aiuto di un mattarello, stendetela ad uno spessore di 3 mm.

Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno e rivestite con la pasta frolla.

Mettete la crema sulla frolla e infornate a 175°C per 25 - 30 minuti.

Preparate la meringa: con le fruste elettriche montare gli albumi a neve fermissima e aggiungete lo zucchero piano piano.

Ricoprite la torta con la meringa e continuate la cottura a 180°C per altri 15 minuti, alla fine mettete sotto il grill per 2-3 minuti.

