

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con crema di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



XX

### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr  
BURRO 125 gr  
ZUCCHERO 125 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

### PER LA CREMA

LATTE 500 ml  
ZUCCHERO rasi - 10 cucchiari da tavola  
AMIDO DI MAIS 30 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
VANILLINA 1 bustina  
RICOTTA 250 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO manciata - 1

### PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

# PREPARAZIONE

1 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti della pasta frolla ed impastare.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema: con le fruste elettriche montare il tuorlo con lo zucchero unite l'amido ed il latte caldo, trasferite sul fuoco e fate addensare.



**3** Fate raffreddare, unite la ricotta e mescolare.



**4** Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate da 28 cm.



5 Coprite con la crema.



6 E le gocce di cioccolato.

Con la frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.





## CONSIGLIO

XX