

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con lemon curd e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La crostata con lemon curd e fragole è un trionfo di profumi e sapori! Le mandorle ad arricchire la pasta frolla del guscio, il sapore intenso del lemon curd, l'aroma primaverile delle fragole... Cosa aspettate? Non vi è venuta voglia di prepararla subito?

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 200 gr
BURRO 160 gr
ZUCCHERO A VELO 80 gr
FARINA DI MANDORLE o mandorle tritate molto finemente al mixer - 100 gr
TUORLO D'UOVO 4
LIMONE non trattato - 1

PER LA FARCIA

LIMONE non trattati - 2
BURRO 65 gr
ZUCCHERO 220 gr
UOVA 2
FRAGOLE 250 gr
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina e la polvere di mandorle con il burro a pezzi, lo zucchero a velo, la scorza del limone grattugiata e i tuorli setacciati.





2 Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per un'ora.

Preparate il lemon curd. Cuocete il succo dei limoni in una casseruola con 35 g di scorza grattugiata, lo zucchero e il burro per 4 minuti a fuoco basso; fate intiepidire.



3 Incorporate le uova sbattute, lasciate sobbollire per 3-4 minuti, quindi fate raffreddare.



- 4 Stendete la pasta e foderate uno stampo da crostata di 22-24 cm ben imburrato e rifilatene i bordi.

Punzecchiate il fondo, copritelo con carta forno e legumi secchi e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti, quindi rimuovete la carta forno ed i legumi secchi e infornate nuovamente per circa 10 minuti o fino a quando il guscio di frolla risulti ben dorato.

Fate freddare il guscio di frolla completamente, quindi sformatelo e farcitelo con il lemon curd.



- 5 Decorate, infine, la crostata con le fragole spolverizzate con lo zucchero a velo.

