

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata mimosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



succo di 1 arancia.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: in una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



2 Montare, con le fruste elettriche, per 15 minuti.

Aggiungete la farina, la vanillina e il lievito.

Amalgamate il tutto e versate in una tortiera da 26 centimetri imburrata ed infarinata.



3 Infornate per circa 40 minuti a 180°C.

Togliete da forno e lasciate raffreddare.



4 Quando il pan di spagna sbriciolate la parte interna.



5 Preparate la pasta frolla: setacciate la farina ed il cacao.

Unite tutti gli altri ingredienti.



6 Impastare bene, formate una palla.



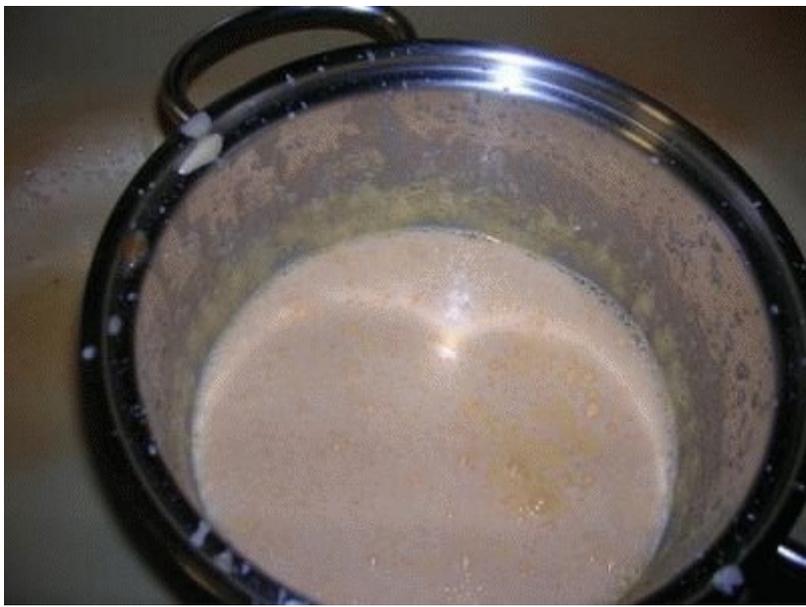
7 Avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo a riposare.

Per la crema all' arancia: scaldate il latte, senza portarlo a bollire.

Nel frattempo in una casseruola mescolate i tuorli con lo zucchero.



8 Aggiungete il succo d' arancia e la farina.



9 Infine unite il latte e mescolate.

Mettete sul fuoco a fiamma media, mescolando continuamente, per evitare che la crema si attacchi al fondo della casseruola.



10 Appena inizia a bollire, lasciare cuocere ancora, abbassando la fiamma, fino a farla addensare.



11 Lasciatela raffreddare.

Prendete la pasta frolla dal frigo e, con l'aiuto di un mattarello, stendetela ad uno spessore di 1 centimetro.

Stendetela nello stampo da 26 centimetri imburrata ed infarinata.

Infornate 15 minuti a 180°C.



12 Togliete la base dal forno e coprite con la crema all'arancia.

Infornate nuovamente, coperta con un foglio di alluminio (per evitare che la crema si bruci

in superficie), per altri 15 minuti.



13 Fatela raffreddare.

Quando sarà fredda, cospargete sulla superficie le briciole di pan di spagna e spolverizzate con zucchero a velo.



