

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine di crema alle mandole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

RICOTTA 230 gr

MANDORLE TRITATE oppure in lamelle -
100 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 80 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO poco -

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.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una ciotola mettete lo zucchero, scorza di limone, le uova e un pizzico di sale.

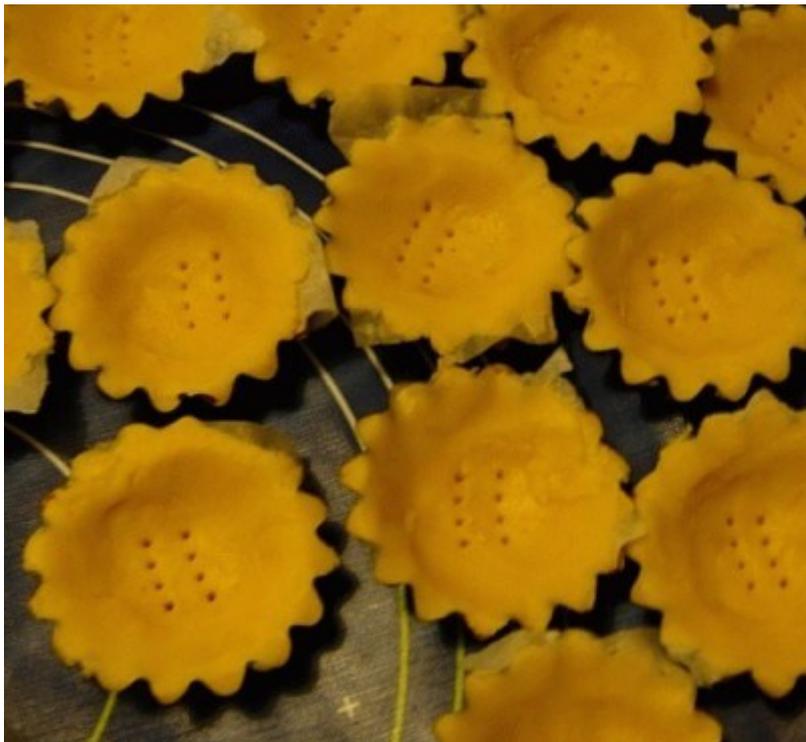


2 Mescolare bene tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli.



- 3 Con il mattarello stendete la pasta frolla e foderare degli stampini per crostatine foderati con carta forno.

Bucherellate il fondo con la forchetta.



- 4 Copritelo con la crema alla ricotta.

Con la pasta eccedente, o avanzata fare una grata sulla superficie delle crostatine, decorate con una manciata di mandorle a lamelle.



5 Infornate a 180°C per 35 minuti circa.



6 Cospargete di zucchero a velo.

