

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Custard Tart

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 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

300 ml di latte Intero
2 uova
1 tuorlo
25 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Preparete 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.

Stendete con il mattarello la pasta frolla e rivestite una tortiera da 26 cm imburrata ed infarinata oppure uno stampo a stella.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero ed il latte.



3 Filtrate con un setaccio sulla base.



4 Infornate a 200°C per 15 minuti poi abbassate la temperatura a 165°C e continuate la cottura per 35-45 minuti o fino a quando la crema non sarà cotta.

