

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La pastiera di fly84

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



1 pizzico di sale.

PER LA CREMA PASTICCERA

2 uova intere + 1 tuorlo

5 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini di farina

1/2 l di latte

1 vanillina.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbattere le uova con 500 g di zucchero e la vanillina. Aggiungere il latte.



- 3 Aggiungere, poi, la margarina, le scorze grattugiate di arancia e limone, il grano, un pizzico di sale e la fialetta di millefiori.

Mettere sul fuoco e portare a bollore mescolando delicatamente.



- 4 Aggiungere un po' di semola fino ad avere una consistenza cremosa ma abbastanza "liquida". Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

Frullare metà di questa crema.



5 A parte, lavorare la ricotta con altri 500 g di zucchero e passare al setaccio.



6 Precedentemente, preparare la crema pasticcera.



7 Preparare, quindi, la frolla impastando velocemente e lasciar riposare 1 ora in luogo fresco.



8 Quando la crema pasticcera e quella di grano si sono raffreddate, unirle e unire anche la crema di ricotta.



9 Stendere la pasta frolla, foderare le tortiere e coprire con le striscioline di pasta frolla.



10 Eccole qui pronte per la cottura.



11 Cuocere in forno a 150°C finchè non sono ben dorate in superficie.



12 Si può spolverare con zucchero a velo.