

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La quattro bontà

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



120 g di farina
2 uova
80 g di burro
80 g di zucchero
la scorza di 1 limone
un pizzico di sale
2 cucchiaini rasi di lievito per dolci
poco latte
100 g di confettura di ciliegie
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: in una casseruola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Aggiungete la farina e poi il latte a filo e una scorza di limone.





2 Mettete sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare.



3 Coprite con pellicola e lasciate raffreddare.

Per la base: nel mixer frullare i biscotti e mescolare in una ciotola con il burro.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il composto di biscotti sul fondo formando anche un piccolo bordo.



4 Mettete sul fondo dei biscotti la confettura e coprite con la crema pasticcera.



5 Per la copertura: lavorare il burro fino a renderlo una crema, aggiungere un tuorlo alla volta, il sale, lo zucchero la buccia di limone grattata e infine la farina con il lievito.

Se dovesse essere poco cremoso...aggiungere un po' di latte (al massimo due cucchiari) il composto deve risultare morbido.



6 Montare gli albumi e incorporarli delicatamente alla composto.



7 Trasferite in una sacca da pasticceria e rivestite la base con la crema.



8 Infornate in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Lasciate raffreddare e poi cospargerete di zucchero a velo.



LA QUATTRO BONTÀ



dolcipensieri.blog.blogger.com



LA QUATTRO BONTÀ