

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbrisolona alla crema

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Per l'impasto

300 g di farina

150 g di zucchero

100 g di burro morbido

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

Per la crema

500 ml di latte

150 g di zucchero

4 tuorli d'uovo

30 g di farina

la scorza di un limone

un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 Iniziate con la crema.



2 Portate ad ebollizione il latte con la parte gialla della scorza di limone dopodichè lasciate raffreddare.



3 Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino a che non si saranno amalgamati bene.



4 Aggiungete la farina setacciata e il pizzico di sale e mescolate con cura.



5 Aggiungere infine il latte e cuocete a bagnomaria continuando a mescolare.



6 Fino a quando la crema non avrà preso la giusta consistenza.



7 Coprite con una pellicola trasparente.



8 Mentre la crema riposa fate l'impasto.



9 Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola



10 Lavorate con le mani fino ad ottenere un'impasto piuttosto asciutto e sbriciolato.



11 Foderate con la carta forno una tortiera a cerniera.



12 Usate 3/4 dell'impasto per fare la base sul fondo.



13 Pressate bene l'impasto.



14 Togliete la pellicola dalla crema.



15 Versatela sulla base.



16 Stendetela in maniera uniforme.



17 Distribuite l'impasto rimanente.



18 Cuocete 20/25 minuti in forno caldo a 180°.



19 Lasciare raffreddare per mezz'ora, togliete il bordo della tortiera e la carta forno.



20 Mettete su un piatto e cospargete a piacere con lo zucchero a velo e scorza di limone tagliata a strisce.



21 Servite.

