

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema pasticcera al limone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Crostata con crema pasticcera al limone: una ricetta facile e fragrante per un dolce irresistibile, perfetto da cucinare in casa.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

FARINA 00 300 gr
CACAO AMARO IN POLVERE 20 gr
UOVA MEDIE 2
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 80 ml
ZUCCHERO 100 gr
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
cucchiaino da tè
CREMA PASTICCERA AL LIMONE 500 gr

COME FARE LA CROSTATA CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE

1 In una scodella di vetro capiente rompi le uova a temperatura ambiente, unisci lo zucchero semolato, l'olio di semi di girasole e il cucchiaino di lievito in polvere per dolci. Mescola con una frusta o forchetta.





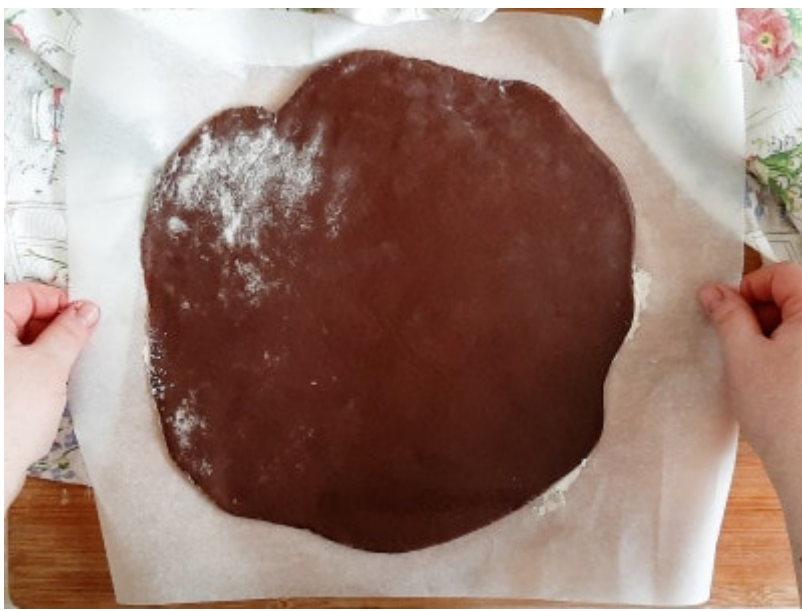
- 2 Incorpora poco alla volta metà della farina. Ora unisci il cacao amaro setacciato, mescola ancora e infine aggiungi l'altra metà della farina, lavorando l'impasto fino a ottenere un panetto morbido, liscio e non appiccicoso.





- 3 Stacca un quarto dell'impasto e tienilo da parte per le losanghe, quindi stendi la restante frolla tra due fogli di carta forno, a uno spessore di circa 3-4 mm. Rivesti con la frolla stesa uno stampo da 24 cm di diametro imburrito e infarinato, taglia via la frolla in eccesso lungo i bordi e bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.





4 Ora versa la crema al limone all'interno dello stampo, livella con il dorso di un cucchiaio.

Stendi la frolla messa da parte e taglia le strisce delle losanghe con una rotella tagliapasta. Una volta sistemate, crea anche un cornicione da mettere tutto intorno al bordo, utilizzando un paio di losanghe lunghe.





5 Scalda il forno a 180°C, in modalità statica, e appena raggiunge la temperatura inforna la crostata per circa 30 minuti, nel ripiano medio basso.

Una volta sfornata lascia freddare completamente.



PROVA LA CROSTATA CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE, UN DOLCE

La crostata con [crema pasticcera al limone](#) è un dolce con [pasta frolla](#) al cacao, ideale da gustare in ogni momento della giornata, sia a colazione che come fine pasto. Ti sfidiamo a resistere al goloso e friabile guscio di frolla al cioccolato, con un cremoso e profumato ripieno a base di limoni, che fanno pensare subito alla freschezza e all'estate!

Questa **crostata con la crema pasticcera** sarà la gioia di grandi e bambini, perfetta da portare in tavola anche per un'occasione speciale. Il gusto delle cose semplici conquista anche i palati più esigenti, provare per credere! Guarda quante [ricette golose con la crema pasticcera](#) si possono preparare.

La [ricetta della crema pasticcera](#) è una ricetta base della pasticceria italiana, la puoi provare anche nella versione [senza zucchero](#) o [crema pasticcera al caffè](#).

SE TI È PIACIUTA LA CROSTATA CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE,

[Crostata alla marmellata e ricotta](#)

[Crostata di marmellata](#)

[Tarte tatin](#)

[Crostata di fichi](#)

[Crostata alla Nutella cremosa](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: