

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mirtilli e lamponi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

TEMPI DI RIPOSO: 30' PER RAFFREDDARE LA CREMA E LA TORTA PRIMA DI DECORARLA.



La **crostata di mirtilli e lamponi**, che buona! La golosa [crema al limone](#) racchiusa in un morbido e friabile involucro di [pasta frolla](#) crea un connubio perfetto per la realizzazione di una **ricetta dolce** che farà impazzire i tuoi ospiti!

La **crostata di mirtilli e lamponi** è un dolce che puoi realizzare anche se sei invitato a cena, realizzata con uno stampo rettangolare, come abbiamo fatto noi, risulta davvero elegante e semplice da trasportare.

La base di frolla e crema al limone è adatta anche per altri abbinamenti oltre a quello molto

scenografico di mirtilli e lamponi. Provala in primavera con fragole o ciliegie, in estate con pesche morbide o albicocche e in autunno con kiwi o mele tagliate a fettine sottili e cosarse di zucchero a velo.

Ecco altre ricette di crostata che ti consiglio di provare.

[Crostata con crema pasticcera al limone](#)

[Crostata con marmellata di fichi](#)

[Crostata alla Nutella cremosa](#)

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA AL LIMONE 500 gr

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 320 gr

UOVA MEDIE 2

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 80 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

LAMPONI E MIRTILLI 150 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Inizia con il preparare la crema al limone: in una pentola versa il latte, unisci la scorza di un limone e scaldi fino a sfiorare il bollore.

Intanto rompi due uova in una ciotola, aggiungi lo zucchero e la maizena setacciata, quindi mescola con una frusta fino ad ottenere una crema liscia.





2

Togli il latte dal fuoco, elimina le scorze del limone e versa la crema di uova all'interno, mescola con una frusta e rimetti sul fuoco a fiamma bassa, mescolando fino ad addensare.

Togli la crema dal fuoco, e unisci il succo del limone, mescola ancora e versa la crema in una pirofila di vetro per farla raffreddare.





3 Ora occupati della frolla: in una ciotola capiente rompi le uova, unisci lo zucchero, l'olio di

semi, il lievito e mescolare, quindi aggiungere la farina poco alla volta sempre mescolando.





- 4 Appena il composto inizia a rassodare continua a lavorarlo con le mani, unendo la restante farina, fino a ottenere un panetto compatto e morbido.

Stendi il panetto tra due fogli di carta forno, cercando di dare una forma simile a quella dello stampo.



5 Rivesti lo stampo imburrato con la frolla, eliminando i bordi, bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e versare la crema livellando con un cucchiaio.

Inforna in forno già caldo ventilato a 170°C per circa 35 minuti oppure statico a 180°C per 40 minuti.

Sforna e lascia raffreddare, quindi procedi alla decorazione con lamponi e mirtilli, terminando con una spolverata di zucchero a velo.



