

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine con crema al limone

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 4 ORE IN FRIGORIFERO



Le crostatine con crema al limone sono proprio ciò che ci vuole per una merenda fresca e golosa per i vostri figli, i vostri amici o per i vostri ospiti soprattutto nel periodo estivo, quando la calura fa venir voglia di dolci buoni ma anche freschi e rinfrescanti.

Questi dolcetti sono proprio buoni, non solo, se volete essere davvero furbi, preparate dei gusci di pasta frolla nei giorni più freschi, cuoceteli e congelateli così li avrete sempre a disposizione da farcire o con questa crema al limone o con le creme che più preferite, in questo modo eviterete di

accendere il forno quando il caldo diventa opprimente.

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

PER LA CREMA AL LIMONE

ZUCCHERO 80 gr

FECOLA DI PATATE 30 gr

BURRO 50 gr

UOVA 2

LIMONE 2

ACQUA 300 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare delle ottime crostatine con crema al limone dovrete partire dalla pasta frolla. Se avete bisogno di una spiegazione dettagliata e degli ingredienti precisi per prepararla potrete consultare la nostra ricetta della [pasta frolla per cottura in bianco](#) specifica per realizzare dei gusci pronti da farcire.

In ogni caso potrete realizzarla facilmente lavorando la farina con il burro freddo di frigo, pizzicando quest'ultimo con le dita fino a che non sia ridotto in pezzettini grandi al massimo quanto una lenticchia.

Aggiungete, quindi, lo zucchero, le uova e eventuali aromi con la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. terminate d'impastare, dovrete ottenere un composto liscio e omogeneo.

Fate riposare la pasta frolla in frigorifero per circa 20 minuti prima di stenderla ed utilizzarla.

Se volete abbreviare i tempi di riposo della pasta frolla, potrete schiacciarla in un disco piatto, in questo modo la superficie esposta al freddo sarà superiore con una riduzione dei tempi di raffreddamento.

- 2 Trascorso il tempo di riposo, riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendentela a circa mezzo centimetro di spessore. Ricavate, quindi, dei dischi di 10 cm di diametro cercando di sfruttare il più possibile la pasta frolla, evitando di produrre molti scarti.

Prendete uno stampo o degli stampini dai bordi bassi, che vadano bene per realizzare dei gusci per crostatine e foderate ciascuna formina con un disco di pasta frolla.

Bucherellate il fondo di ciascun guscio di frolla e copritelo con un disco di carta forno che riempirete con i classici pesini da pasticciare oppure con del riso o ancora con dei fagioli.

- 3 Infornate i gusci a 190°C per circa 15 minuti, quindi rimuovete la carta forno con i pesetti e infornate nuovamente per altri 5 minuti circa.

Una volta cotti fateli raffreddare completamente prima di farcirli altrimenti la crema si smonterà al calore della frolla.

- 4 Passate, quindi, alla preparazione della farcia: fate bollire l'acqua insieme allo zucchero e alle scorze di un limone. Quando lo sciroppo formatosi avrà spiccato bollore, potrete eliminare le scorze di limone e aggiungere la fecola che avrete miscelato al succo di un limone.

Mescolate bene fino a che lo sciroppo, con l'aggiunta della fecola, non si sia addensato formando una crema liscia e vellutata.

- 5 Trasferite la crema realizzata in una ciotola e fatela freddare per qualche minuto altrimenti rischierete di cuocere le uova che dovrete aggiungere successivamente.

6 Aggiungete, quindi, le uova mescolando dopo ogni aggiunta ed il burro lasciato a temperatura ambiente. Mescolate molto bene con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

7 Riprendete i gusci di pasta frolla ormai freddi e farciteli con la crema ormai anch'essa fredda quasi completamente.

Riponete le crostatine in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirle, così da dare il tempo alla crema al limone di compattarsi.

Lasciamo al vostro estro la decorazione delle crostatine, potrete usare a piacere dello zucchero a velo, delle scorze o delle fettine di limone.