

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostatine con crema e frutta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Crostatine con crema e frutta

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

BURRO freddo - 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO pasta gialla - 1

## PER LA CREMA

LATTE 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 150 gr

MAIZENA 40 gr

SCORZA DI LIMONE

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

## PER FARCIRE E DECORARE

PESCHE circa 240 grammi - 2

ANANAS SCIROPATE 4 fette

MIRTILLI 50 gr

CILIEGIE 150 gr

GELATINA

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare le crostatine con crema e frutta, prima di tutto preparate la pasta frolla nella seguente maniera: versate sul piano di lavoro a fontana la farina, incorporate alla farina il burro tagliato grossolanamente e iniziate a lavorare con le mani o con l'aiuto di un tarocco. Allargate leggermente il composto di farina e burro, formate un'incavo e versate al suo interno lo zucchero e l'uovo. Lavorate bene il tutto con le mani in modo tale da ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto di pasta frolla, avvolgete la pasta in un foglio di carta da forno e mettete a riposare per minimo 30 minuti in frigorifero.
- 2** Nel frattempo preparate la crema che servirà per la farcitura: versate in un pentolino il latte, aromatizzate con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia e portate quasi a bollore. Quindi lavorate con le fruste i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite ad essi la maizena. Allontanate dal fuoco il pentolino con il latte, eliminate la scorza di limone e, sempre mescolando con le fruste incorporate al latte caldo, il composto appena preparato. Posizionate il pentolino nuovamente sul fuoco e sempre mescolando a fuoco basso, in modo tale da evitare la formazione di grumi, lasciate addensare la crema. Appena la crema avrà raggiunto la consistenza desiderata, allontanatela dal fuoco e versatela in una ciotola. Ricoprite la crema con della pellicola trasparente a contatto sulla superficie e lasciatela raffreddare.
- 3** Prendete il panetto di pasta frolla, mettetelo tra due fogli di carta da forno e stendetela con il mattarello, in una sfoglia di circa 2-3 mm. Con l'aiuto di un coppa pasta leggermente più grande degli stampini che andrete ad utilizzare, coppate la sfoglia di pasta frolla. Imburrate e infarinate gli stampini e adagiate al loro interno i dischi di pasta frolla. Ricoprite la pasta frolla con della carta da forno leggermente bucherellata e con dei pesi, in maniera tale da non fare gonfiare la pasta frolla durante la cottura. Trasferite in forno preriscaldato statico a 190°C per circa 8 minuti. Rimuovete i pesi e la carta forno e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti, fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura sfornate le crostatine e lasciatele raffreddare.

4 Lavate e tagliate a pezzetti il tipo di frutta che preferite e preparate la gelatina. Farcite le crostine con la crema e, decorate con i pezzettini di frutta, cospargete ogni crostatina con la gelatina.