

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata alla crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Vuoi preparare un dolce goloso? Prova la **sbriciolata alla crema facile**, una torta croccante cremosa da gustare con tutta la famiglia.

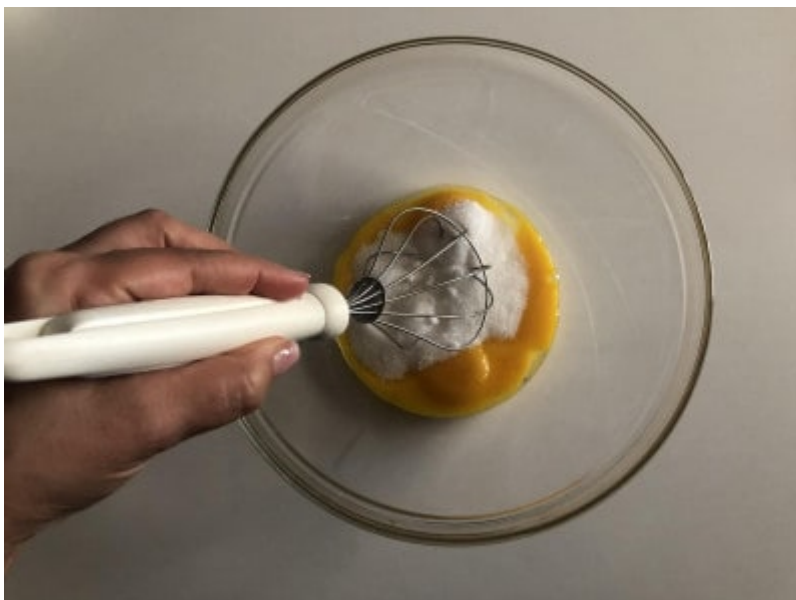
COME FARE LA CREMA PASTICCERA

- 1 Iniziamo subito con il fare la crema pasticcera: scalda il latte con della scorza di limone tagliata sottile senza la parte bianca.



- 2 Versa i tuorli in una ciotola, aggiungi lo zucchero e inizia a montarli con una frusta. Unisci

la farina e continua a mescolare ottenendo un composto uniforme.

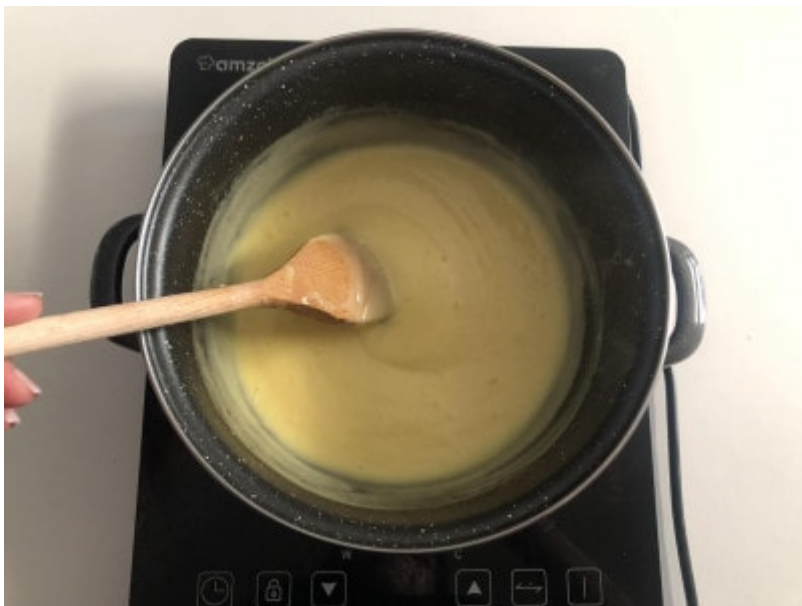




- 3 Aggiungi il latte caldo a filo, mentre lo filtri con un colino, in modo da eliminare la scorza del limone.



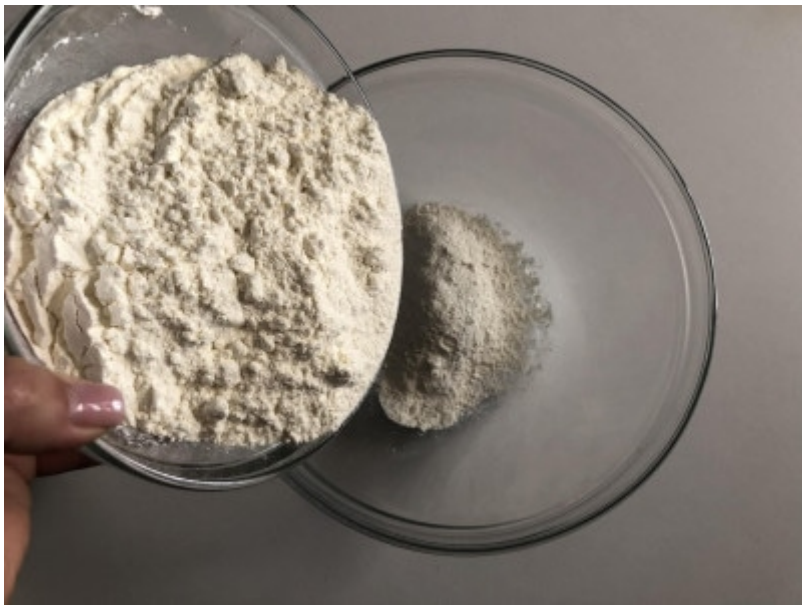
- 4 Trasferisci la crema in una pentola, portala a ebollizione mescolandola in continuazione, in modo da non rischiare la formazione di grumi. Quando la crema inizierà a bollire, si addenserà subito e sarà pronta.





COME FARE LA PASTA FROLLA

- 1 Quando avrai terminato di preparare la crema, passa alla frolla sbriciolata: versa la farina in una ciotola, aggiungi lo zucchero e la scorza di limone e mescola con una forchetta.



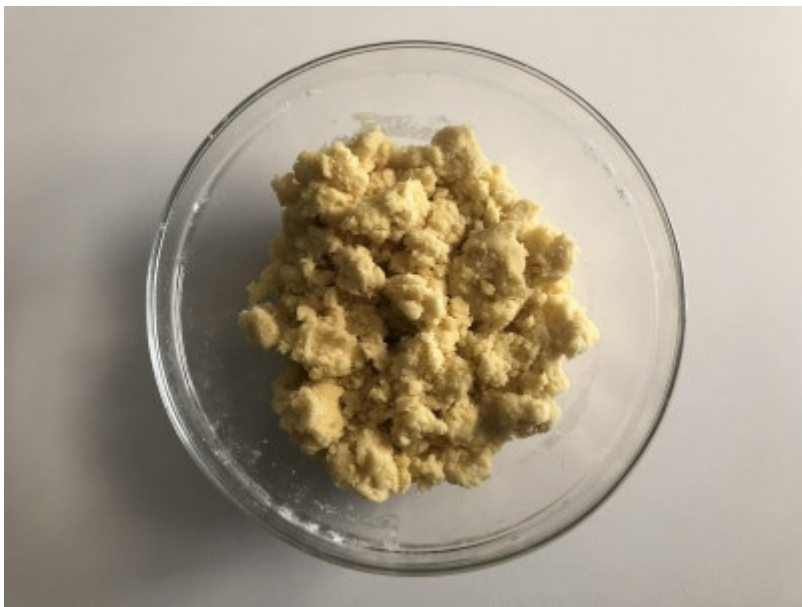


2 Aggiungi anche le uova intere e il lievito e mescola ancora con la forchetta.

Unisci il burro a pezzetti e inizia ad amalgamare il composto a mano, quando avrai amalgamato tutti gli ingredienti, la frolla è pronta, non devi ottenere un panetto liscio, ma un composto che si sbriciola.







COME FARE LA SBRICOLATA ALLA CREMA

- 1 Sbriciola circa tre quarti del composto su uno stampo a cerniera diametro 24, precedentemente imburrato e infarinato.

Copri bene il fondo dello stampo con la pasta frolla sbriciolata, ottenendo anche il bordo che servirà per avere un guscio da farcire.





- 2** Versa e distribuisce la confettura sul fondo di frolla e spalmala con un cucchiaio, poi aggiungi la crema pasticcera. Spalma delicatamente la crema pasticcera sulla confettura ai frutti di bosco.





3 Ricopri la crema sbriciolando la frolla tenuta da parte, con le grosse briciole che otterrai

dall'impasto, cerca di ricoprire in modo grossolano tutta la superficie della torta.



- 4 Cuoci la sbriciolata per 50 minuti circa a 180°C a forno statico, i tempi possono variare in base al forno, se la sbriciolata non risultasse ancora perfettamente dorata, allunga la cottura di qualche minuto. Quando la sbriciolata è cotta, sformala e falla raffreddare, quando sarà a temperatura ambiente spolverizzala di zucchero a velo.



SBRICCIOLATA ALLA CREMA: RICETTA SEMPLICE E GOLOSA CON CREMA

La **sbriciolata alla crema** è un dolce irresistibile, perfetto per chi cerca una torta semplice ma dal gusto unico. Realizzata con una base di pasta frolla sbriciolata e farcita con **crema pasticceria fatta in casa** e confettura di frutti di bosco, questa torta è ideale per colazioni e dessert speciali. Segui la nostra **ricetta sbriciolata alla crema** per ottenere un dolce croccante fuori e cremoso all'interno, una combinazione che conquista tutti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una **sbriciolata alla crema** perfetta, lavora la [pasta frolla](#) solo fino a ottenere un composto sbriciolato e friabile, senza renderlo liscio come una classica frolla.

La **crema pasticcera** si addensa rapidamente una volta raggiunto il bollore; mescola costantemente per evitare grumi e ottenere una consistenza omogenea.

Se preferisci una variante leggera, puoi optare per una **sbriciolata alla crema senza burro** sostituendolo con yogurt o olio di semi.

Per arricchire il dolce, puoi aggiungere frutta fresca o **gocce di cioccolato** alla crema.

Conserva gli avanzi di crema per altre **ricette di dolci** come farciture per [bignè](#) o [tartellette](#), evitando sprechi.

CONSERVAZIONE

La **sbriciolata alla crema** può essere conservata a temperatura ambiente per un massimo di 2 giorni, o in frigorifero per 4-5 giorni in un contenitore ermetico. Per un risultato ottimale, puoi preparare la frolla e la crema in anticipo, assemblando il dolce poco prima della cottura.

Questo dolce si sconsiglia di congelarlo, poiché la consistenza della crema potrebbe alterarsi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci con crema pasticcera che puoi preparare:

[Torta della nonna](#): una crostata ripiena di crema pasticcera e pinoli.

[Crostata con crema e frutta fresca](#): dolce estivo con frutta di stagione.

[Bignè alla crema](#): soffici bignè farciti con crema pasticcera.

[Torta mimosa](#): soffice torta a base di pan di spagna e crema pasticcera.