

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata ai frutti tropicali

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

CREMA PASTICCERA 250 gr

BANANE 2

PAPAYA 2

MANGO 1

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la pasta frolla seguendo le indicazioni della ricetta base, avendo l'accortezza di cuocere il guscio in bianco, ovvero senza farcia.

Fate freddare il guscio di frolla cotto.

Nel frattempo, preparate la crema pasticcera sempre seguendo le indicazioni della ricetta base.

Non appena la crema e il guscio di frolla saranno freddi, iniziate a confezionare la crostata farcendola con la stessa crema.



- 2 Tagliate la frutta tropicale a fette o a dadini, in base al risultato estetico che volete ottenere e ultimate la crostata distribuendo in modo decorativo la frutta sullo strato di crema pasticcera.



