DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La nostra **crostata al latte** è semplicemente favolosa, delicata, dolce al punto giusto, elegante nella sua semplicità, risulta adatta sia come dessert alla fine di una occasione importante ma va benissimo anche per una merenda in compagnia. Farla è davvero semplice e riuscirete a realizzarla anche se non siete bravissimi in cucina. Il guscio friabile accoglie la crema golosa e insieme danno vita ad un mix di sapori davvero speciale. Provate questa ricetta dal risultato eccellente e se amate questo tipo di dolci vi proponiamo anche un'altra idea golosa: rcco come fare una bella e buona crostata di frutta!

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 250 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA AL LATTE

ZUCCHERO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

LATTE INTERO 300 ml

AMIDO DI MAIS 3 cucchiai da tavola

Preparazione

1 Realizzate la pasta brisè come indicato nella ricetta base.

Stendete la pasta brisè e foderate con questa uno stampo da 22 cm ben imburrato.

Adagiate sul guscio di brisè un foglio di carta forno e riempitelo con legumi secchi.

Infornate il guscio di brisè a 180°C per 15 minuti, quindi estraetelo dal forno, rimuovete la carta forno con tutti i legumi secchi ed infornate nuovamete per altri 10-12 minuti; il guscio deve risultare ben dorato.

Scaldate molto bene il latte con la vanillina e lo zucchero quasi fino a portarlo ad ebollizione.

2 Versate tre cucchiai di maizena in una ciotola e, mescolando continuamente, versatevi il latte a filo.

3 Rimettete il composto nel pentolino e fatelo addensare mescolando continuamente.

4 Quando la crema di latte è pronta, fatela stiepidire leggermente, quindi versatela nel guscio di brisè livellandola leggermente con una spatola.

Riponete in frigorifero per almeno 3 ore o fino al momento di servirla.

Consiglio

Come la conservo?

Puoi conservarla per un paio di giorni in un frigorifero.

Come potrei decorare la crostata?

Puoi anche aggiungerci della frutta fresca se ti piace!