

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI PER LA CREMA

UOVA 1
ZUCCHERO 200 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ACQUA ½ l
LIMONE succo - 2
SCORZA DI LIMONE 1

PER LA PASTA

FARINA 350 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
SCORZA DI LIMONE 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti della crema



2 e farla cuocere a bagnomaria fin quando non si sarà addensata, farla raffreddare.





3 Se i limoni sono molto grandi, tipo Sorrento, diminuire la quantità d'acqua a 400 ml.

Fare l'impasto per la base che risulterà sodo, ma abbastanza morbido.





- 4 Stenderlo nella teglia (io metto la la carta forno) tirando su i bordi e lasciandone un po' per copertura (circa 1/5).



- 5 Riempire con la crema raffreddata e coprire con delle strisce fatte aggiungendo un po' di farina all'impasto messo da parte.



6 Mettere in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

E' un dolce comodo perchè non necessita di stare in frigorifero.



NOTA

Il diametro perfetto per questi ingredienti è di 26 cm