

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crostata alla crema** è un dolce che nella sua semplicità è meraviglioso e spesso risulta molto più appetibile e apprezzato rispetto a preparazioni molto più elaborate. Perché diciamo, lo strato di pasta frolla è ad oggi il guscio più versatile e che sposa meglio una serie infinita di componenti. Che si crema, marmellata, cioccolato, frutta fresca non c'è nulla di meglio. E vogliamo parlare del fatto che si prepara in maniera velocissima? Volendo la [frolla](#) si può preparare anche molto prima e surgelarla in modo da averla sempre a disposizione, ma è talmente facile da fare che bastano davvero cinque minuti per averla bella e pronta. È anche una ricetta

economica perché si fa con pochi ingredienti che abbiamo quasi sempre in casa e con i ritagli avanzati o magari facendo dose doppia si posso realizzare mini crostatine monoporzione perfette da portare a scuola o in ufficio o dei deliziosi biscotti. Si può e si deve giocare anche con la stagionalità: in inverno via libera a creme e cioccolata, mentre in estate è perfetta la marmellata, magari anch'essa fatta in casa e la frutta fresca. Che la crostata alla crema poi sia uno tra i dolci preferiti in Italia non ci piove. Il suo gusto speciale, la sua frolla friabile, la crema libidinosa rendono questo dolce tra i più amati in assoluto! La ricetta è davvero di semplice realizzazione ma se qualcosa non fosse chiaro potete scriverci nel box dei commenti e di certo risolveremo tutti i vostri dubbi. La crostata alla crema è un dolce semplice e dal sapore tradizionale che si prepara facilmente, qualunque sia la vostra attitudine in cucina! Deliziosa e morbidissima, potete darle un tocco voluttuoso con una abbondante spolverata di zucchero a velo sopra!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per lo stampo -

INGREDIENTI PER LA FARCIA

LATTE INTERO 500 ml

ZUCCHERO 50 gr

FARINA 25 gr

BURRO 20 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate e cuocete il guscio di frolla seguendo le indicazioni della ricetta base ed utilizzando uno stampo da 22 cm.

Alla fine dovrete ottenere un guscio di frolla ben dorata, levatela dal forno e lasciatela raffreddare completamente.

Preparate la crema: sbattete leggermente in una ciotola l'uovo, il tuorlo, lo zucchero e la farina setacciata.



2 Portate quasi a bollire il latte con la scorza grattugiata di mezzo limone.



3 Unite il latte al composto di uova, mescolando con una frusta.



4 Versate nuovamente il composto nella pentola e rimettete su un fuoco basso; fate addensare mescolando continuamente.

Perfezionate la crema pasticcera unendo, fuori dal fuoco, il burro.



- 5 Versate la crema nel guscio di frolla, livellatela bene in superficie con la lama di un coltello e passate la crostata in frigorifero per circa 3 ore.



- 6 Al momento di servire decorate il dolce con grappolini di ribes, fettine di limone e di kiwi.

CONSIGLIO