

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata belfiore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 confezione pasta frolla surgelata
- 1/2 l latte
- 1 scatola mais
- 1 bustina vaniglia
- 4 uova
- 2 cucchiai fecola
- 150 g zucchero
- 150 g burro
- zucchero a velo
- 1 tavoletta cioccolato fondente

PREPARAZIONE

- 1 Ponete il mais ben scolato in una casseruola con il latte e la vaniglia portando ad ebollizione. Scolatelo e raccogliete il latte. Mentre lo montate, unite ai tuorli lo zucchero, finché il tutto sarà spumoso, quindi aggiungete la fecola e, piano piano, il latte ponendo la crema sul fuoco molto basso e facendola addensare. Toglietela dal fuoco, lasciatela

intiepidire e aggiungete il mais ed il cioccolato fondente tagliato a scaglette.

Intanto avrete scongelato la pasta frolla: stendetela con un mattarello e foderatene uno stampo da crostate ripiegandola ai bordi e pizzicottandola tutto intorno.

Riempitela con la crema preparata in precedenza, livellatela, cospargete di zucchero a velo e ponete in forno per circa 40 minuti.