

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema al cioccolato bianco

di: *Manu63*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

- 160 g di burro
- 75 g di zucchero a velo
- 3 g di sale
- 1 albume d' uovo
- 300 g circa di farina bianca
- 1 fialetta di aroma al limone.

PER LA CREMA

- 200 g di cioccolato bianco
- 3-4 cucchiari di latte.

PREPARAZIONE

1 Sopra una spianatoia mettete lo zucchero a velo con il burro e l'aroma al limone.



2 Spezzettate il burro e amalgamatelo allo zucchero a questo punto aggiungete l'albume e quando anche questo si è ben amalgamato unite la farina e il sale.

Impastare fino ad avere un impasto omogeneo.



3 Avolgete la pasta nella pellicola e fare riposare in frigo per 30 minuti.

Mentre la pasta riposa fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con un po' di latte.



4 Quando è sciolto mescolate per amalgamare bene gli ingredienti e lasciate intiepidire.



5 Stendete, con l'aiuto di un mattarello, metà pasta frolla.

Foderate uno stampo da crostata da 26 cm con un foglio di carta forno e rivestite con il disco di pasta frolla.

Quando la crema è tiepida mettetela sul fondo della crostata e distribuite uniformemente.

Stendete anche la pasta frolla rimasta e coprite la crema chiedendo bene i bordi.



6 Se è rimasta della pasta frolla potete usarla per decorare la crostata.



7 Infornate a 180°C per circa 30 - 35 minuti.

