

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema speziata alla noce moscata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una classica crostata alla crema, con un guscio di frolla croccante ed una crema morbida e profumata di noce moscata. Ottima per concludere con delicatezza un pasto o per una merenda molto nutriente! La crostata con crema alla noce moscata è un dolce indicato in qualunque periodo dell'anno e perfetto in qualunque periodo della giornata che sia colazione, merenda o dolcetto dopo cena è sempre molto golosa e amata da tutti! Benché sia molto facile da fare e non servono grosse competenze in pasticceria, è possibile fare piccole varianti, dal dolce classico e dalla frolla classica per

ottenere delle crostate sempre diverse. Vi basteranno pochi ingredienti, si tratta infatti di un dolce davvero molto economico per ottenere una preparazione squisita. È necessario mescolare infatti farina, burro, uova e zucchero per ottenere un guscio friabile adatto a contenere i più disparati ripieni. Che sia crema gialla, pasticceria, al cioccolato al caffè o marmellata, poco importa...è un dolce troppo buono e vale la pena provarlo in tutte le sue versioni. Quella che qui vi andiamo a proporre è la crostata con crema alla noce moscata. In questo caso infatti abbiamo pensato di rendere ancora più profumato e delizioso un dolce che già di per sé lo è tanto. Provate questa nostra versione molto elegante e raffinata, e proponetela alle vostre amiche per una dolce pausa con del tè oppure come dessert per il dopo cena. L'aroma, il sapore e il profumo saranno talmente tanto buoni che vi chiederanno di certo il bis e poi la ricetta. Ricetta che diciamo è davvero molto semplice, ma se qualche passaggio non vi fosse chiaro, potete tranquillamente scriverci nel box dei commenti e vi risponderemo. Se poi come noi siate dei fans accaniti di questo tipo di dolce vi invitiamo a provare anche la [crostata alla marmellata](#).

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PANNA 480 gr

LATTE INTERO 490 gr

TUORLO D'UOVO a temperatura ambiente - 12

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 6 gr

NOCE MOSCATA ¼ cucchiaini da tè

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della crostata con crema alla noce moscata per prima

cosa preparate il [guscio di frolla](#) come indicato nella relativa ricetta.

Mentre il guscio di frolla si raffredda, preparate la farcia: portate ad ebollizione il latte e la panna aromatizzandoli con la vanillina.



2 Rimuovete il pentolino dal fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti.

In una grande ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unite ai tuorli montati il composto di latte e panna, versandolo a filo e mescolando per amalgamare.



- 4 Incorporate, a questo punto, l'amido di mais setacciato e la noce moscata; mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





- 5 Versate la base di crema ottenuta nel guscio di pasta frolla ed infornate fino a quando la crema risulti soda sui bordi ma ancora morbida nel centro, ovvero 40 minuti.



- 6 Sfornate e lasciate freddare completamente la crostata, quindi riponetela in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirla.

Spolveratela, a piacere, con dello zucchero a velo e altra noce moscata.

NOTE

Mi è avanzata della crema, come posso usarla?

Puoi metterla nei bicchierini aggiungendo delle gocce di cioccolato fondente.

Devo necessariamente setacciare la farina?

Sì è necessario! In questo modo eviterai la formazione di grumi fastidiosi.

Amo molto il cioccolato, come potrei aggiungerlo?

Puoi stenderne un velo sottile sul guscio prima di rovesciarci la crema.