

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema di ricotta

di: *Sofie*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr
BURRO 125 gr
ZUCCHERO 125 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

PER LA CREMA

LATTE 500 ml
ZUCCHERO rasi - 10 cucchiari da tavola
AMIDO DI MAIS 30 gr
TUORLO D'UOVO 1
VANILLINA 1 bustina
RICOTTA 250 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO manciata - 1

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti della pasta frolla ed impastare.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema: con le fruste elettriche montare il tuorlo con lo zucchero unite l'amido ed il latte caldo, trasferite sul fuoco e fate addensare.



3 Fate raffreddare, unite la ricotta e mescolare.



4 Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate da 28 cm.



5 Coprite con la crema.



6 E le gocce di cioccolato.

Con la frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.



