

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata cremosa alle banane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crostata cremosa alle banane** è una torta profumata e golosa, perfetta per una festa o come fine pasto. Un dolce semplice da preparare e bello da vedere oltre che buono da mangiare! Potete proporlo anche ai bambini che, solitamente, gradiscono molto la banana. Certo gli adulti non disdegneranno l'assaggio e se amate particolarmente questo tipo di frutta, vi invitiamo a realizzare anche il [banana bread profumato al cocco](#).

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per lo stampo -

INGREDIENTI PER LA FARCIA

LATTE INTERO 490 gr

ZUCCHERO 100 gr

BANANE mature e tagliate a metà per la lunghezza e affettate - 3

TUORLO D'UOVO 4

AMIDO DI MAIS 30 gr

SALE 1 pizzico

BURRO 30 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tè

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

PANNA montata, per decorazione -

PREPARAZIONE

1 Su di una superficie infarinata stendete un disco di 32 cm spesso $\frac{1}{2}$ cm.

Foderate uno stampo di 22 cm facendo fuoriuscire la pasta di circa 2,5 cm dallo stampo. Ripiegate il bordo verso l'interno e schiacciate i bordi con una forchetta.



2 Bucherellate il fondo di frolla con i rebbi di una forchetta e riponete in frigorifero per circa 30 minuti.

Scaldate il forno a 220°C, coprite la frolla con della carta forno e riempite con fagioli e riso.

Infornate per circa 15-18 minuti. Riducete il forno a 190°C e infornate nuovamente senza fagioli e riso e senza carta forno fino a doratura circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare completamente.

Miscelate lo zucchero, l'amido ed il sale in una casseruola. Incorporate il latte e cuocete a fuoco medio-alto mescolando continuamente fino a quando appariranno delle bollicine e si sarà addensato circa 7 minuti (2 minuti dopo la presa di bollore).



3 Sbattete i tuorli in una ciotola, aggiungetevi il composto di latte a filo continuando a

mescolare fino a quando è incorporato.



- 4** Rimettete il composto nella pentola e cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino a farlo portare nuovamente a bollore, circa 1-2 minuti.

Filtrate il composto attraverso un colino a maglie strette e facendo ricadere in una ciotola.



- 5** Aggiungete il burro e mescolate fino a quando sarà incorporato.



6 Incorporate due banane affettate e versate il tutto nel guscio di frolla.



7 Coprite con della pellicola a diretto contatto con la crema. Mettete in frigo per almeno 4 ore.

Una volta ben solidificata, decorate la crostata con fette di banana e ciuffetti di panna montata.