

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con crema al limone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **crostata di crema al limone** è un dolce facilissimo, di quelli che salvano le occasioni, un dolce di emergenza che si può realizzare con una [frolla](#) già pronta e una crema deliziosa e delicata al profumo di limone che si prepara in pochi minuti. Di certo realizzare questa crostata al limone è facilissimo ma lo è ancor di più spazzolarla via prestissimo, e sappiate inoltre che è perfetta in ogni occasione, dalla merenda, alla colazione e per concludere una cena importante.

Questa ricetta è speciale! Provatela e ci darete ragione!

E se amate i dolci al limone ecco per voi altre idee

golose ma semplici:

[torta al limone](#)

[semifreddo al limone](#)

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA pasta gialla - 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

## PER LA CREMA

ACQUA 300 ml

ZUCCHERO 80 gr

FECOLA DI PATATE 30 gr

BURRO 50 gr

UOVA pasta gialla - 2

SUCCO DI LIMONE 1

SCORZA DI LIMONE 1

## PREPARAZIONE

**1** Versate la farina a fontana sulla spianatoia.

Prendete il burro dal frigorifero e tagliatelo grossolanamente nella farina.

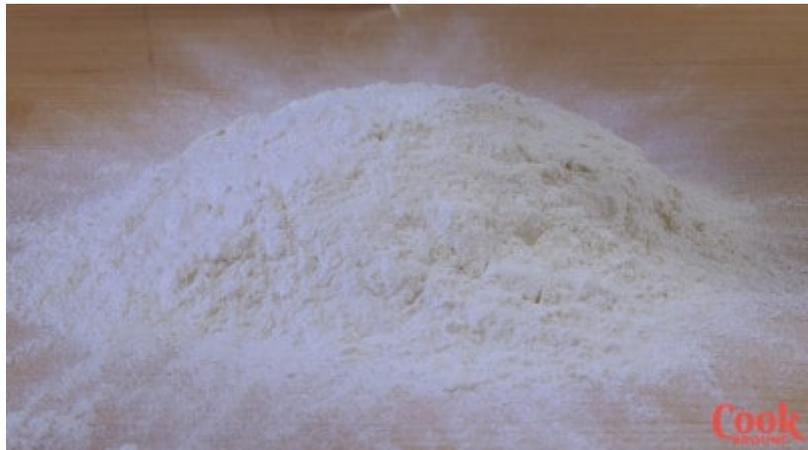
Con un tarocco di metallo, iniziate a tagliare il burro nella farina fino a quando i pezzetti di burro saranno grandi quanto una lenticchia.

Aprite la farina con il burro realizzando un cratere, versateci lo zucchero e l'uovo ed iniziate ad impastare a mano.

Quando la frolla sarà pressoché fatta, aromatizzatela con la vanillina e aggiungete un pizzico di sale.

Una volta ottenuta una pasta piuttosto omogenea, schiacciatela in un disco e avvolgetela nella carta da forno.

Riponete la pasta frolla in frigorifero per almeno 30 minuti prima di utilizzarla.









**2** A questo punto, riprendete la frolla dal frigorifero, stendetela con il mattarello su di un piano leggermente infarinato.

Prendete uno stampo per crostate ed imburратelo.

Adagiate il disco di pasta frolla nello stampo e ritagiatene le eccedenze.

Bucherellare base quindi cuocetela per 20 minuti con pesi a 180 gradi.

Estraete il guscio di frolla, togliete la carta forno con i pesi ed infornatela nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura.

Sfornate e fate raffreddare.







3 Unite la fecola stemperata con il succo di limone e portate ad ebollizione.





4 Preparate, quindi, la farcia: fate bollire 300 ml d'acqua con lo zucchero e la scorza di

limone.





- 5 Togliete il pentolino dal fuoco, trasferite lo sciroppo in una ciotola ed incorporatevi le uova ed il burro mescolando con una frusta.





**6** Farcite il guscio di frolla precedentemente cotto con la crema al limone stiepidita.



**7** Riponete la torta in frigorifero fino al momento di servirla o comunque per un minimo di 4 ore per permettere alla crema di solidificarsi a dovere.

Decorate, a piacere, con una fetta di limone.



## CONSIGLIO

**Posso preparare il guscio di pasta frolla in anticipo?**

Certo! Soprattutto in questo caso visto che la farcia va aggiunta a cottura completa del guscio di pasta frolla. Il mio consiglio è, però, di non prepararla tanto in anticipo perchè l'umidità ambientale potrebbe rovinarne la croccantezza.

**Posso rifare la ricetta con all'arancia piuttosto che al limone?**

Buona idea! Si può sicuramente rifare la ricetta con un'altro agrume a proprio gusto!