

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di crema al limone

di: *Cookaround*

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.

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

## PER LA CREMA

ZUCCHERO 80 gr

FECOLA DI PATATE 30 gr

BURRO 50 gr

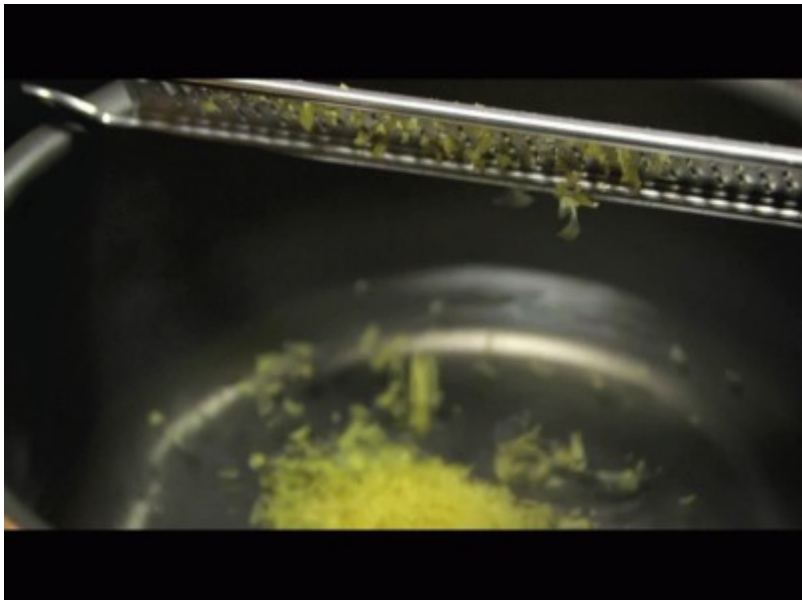
UOVA 2

LIMONE 2

# PREPARAZIONE

1 Realizzate e cuocete la [pasta frolla](#) come da ricetta base.

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





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





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





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



5 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