

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di frutta con crema al limone

di: *serix*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 500 gr
BURRO o strutto - 150 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA INTERE 1
SUCCO DI ARANCIA poco -

PER LA CREMA

LATTE 500 ml
FARINA 60 gr
ZUCCHERO 200 gr
LIMONE 1

PER DECORARE

FRAGOLE
KIWI 1
TORTAGEL confezione - 1

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta frolla: in una spianatoia mettete tutti gli ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.





3 Fate riposare in frigo almeno 1 ora.

Foderate una tortiera da 26 cm con carta forno.



4 Stendete la pasta frolla con il mattarello e rivestite la tortiera bucherellando il fondo.



5 Coprite con altra carta forno e dei fagioli.



6 Infornate a 220°C per 15 minuti togliete la carta forno con i fagioli e continuate la cottura per 5 minuti.



- 7** Per la crema: in una casseruola mettete la farina, lo zucchero e la scorza del limone, mescolare bene ed unite poco per volta il latte fino ad avere un composto liscio ed omogeneo.





8 Mettete sul fuoco e quando la crema sarà calda unite il succo del limone.



9 Fate addensare senza smettere di mescolare.



10 Mettete la frolla sopra un piatto da portata e versateci la crema al limone.

Tagliate a fettine la frutta e decorate la crostata.

Preparate il tortagel seguendo le istruzioni e spennellate la frutta.



