

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine di riso e crema pasticceria

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 4 ORE E 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA CREMA PASTICCERA

2 tuorli
50 g zucchero
20 g farina
250 ml di latte
una bustina di vanillina.

PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

INOLTRE

75 g di riso

500 ml di latte
75 g di burro
75 g di zucchero
2 uova
un pizzico di sale
1 bustina di vanillina
scorza di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a

quando non si sarà raffreddata.

In una pentola mettete il riso, il latte, il burro, lo zucchero ed un pizzico di sale e fate bollire fino a quando il latte non sarà del tutto assorbito, fate raffreddare almeno 3-4 ore.



2 Mescolare il riso con la crema pasticcera.



3 Unite anche le uova, la vanillina e poca scorza di limone grattugiata.



4 Con il mattarello stendete la pasta frolla e rivestite degli stampini monoporzione nella quale avrete messo anche dei pirottini in carta.



5 Riempiteli con la crema.



6 Infornare a 180°C nel ripiano basso del forno per circa 15 minuti, non fate cuocere troppo altrimenti risulteranno poco cremose.



7 Se volete potete, con le stesse dosi, preparare una crostata, in questo caso risulterà più

cremosa.

