

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# La quattro bontà

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *45 min*    COTTURA: *55 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Per la base 160 g di biscotti secchi  
100 g circa di burro.

## PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli  
120 g di zucchero  
70 g di farina  
500 ml di latte.

## PER LA COPERTURA

120 g di farina  
2 uova  
80 g di burro  
80 g di zucchero  
la scorza di 1 limone  
un pizzico di sale  
2 cucchiaini rasi di lievito per dolci  
poco latte  
100 g di confettura di ciliegie

poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la crema pasticcera: in una casseruola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Aggiungete la farina e poi il latte a filo e una scorza di limone.





2 Mettete sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare.



**3** Coprite con pellicola e lasciate raffreddare.

Per la base: nel mixer frullare i biscotti e mescolare in una ciotola con il burro.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il composto di biscotti sul fondo formando anche un piccolo bordo.



**4** Mettete sul fondo dei biscotti la confettura e copite con la crema pasticcera.



**5** Per la copertura: lavorare il burro fino a renderlo una crema, aggiungere un tuorlo alla volta, il sale, lo zucchero la buccia di limone grattata e infine la farina con il lievito.

Se dovesse essere poco cremoso...aggiungere un po' di latte (al massimo due cucchiari) il composto deve risultare morbido.



**6** Montare gli albumi e incorporarli delicatamente alla composto.





**7** Trasferite in una sacca da pasticceria e rivestite la base con la crema.



**8** Infornate in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Lasciate raffreddare e poi cospargerete di zucchero a velo.





LA QUATTRO BONTÀ



dolcipensieri-blog.blogspot.com



2 3 4

LA QUATTRO BONTÀ