

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticciotti salentini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

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

PER LA CREMA

500 ml di latte
2 tuorli
80 g di farina
150 g di zucchero
buccia grattugiata di mezzo limone
1 albume d'uovo.

PREPARAZIONE

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

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

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

Preparate la crema: mettete in una casseruola la farina con lo zucchero, unite i tuorli e mescolare bene tutti gli ingredienti.

Aggiungete poco a poco il latte e mescolate fino a quando i grumi si saranno sciolti, aggiungete la buccia del limone e mettete sul fuoco a fiamma moderata e mescolate continuamente. Quando la crema comincia ad addensare continuate la cottura per altri 2 minuti, toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e foderate gli stampini monoporzione ovali oppure la teglia 25x30 cm (precedentemente rivestiti di carta forno).



2 Lasciate i bordi alti e riempite con la crema.



3 Coprite con un secondo strato di pasta frolla, ripiegate i bordi e spennellate con l'albume d'uovo.



4 Mettete in forno già caldo a 180°C per 30 minuti.



5 Lasciate intiepidire prima di servire.