

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sbrisolona alla crema

di: *Madamadorè*

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Per l'impasto

300 g di farina

150 g di zucchero

100 g di burro morbido

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

Per la crema

500 ml di latte

150 g di zucchero

4 tuorli d'uovo

30 g di farina

la scorza di un limone

un pizzico di sale

# PREPARAZIONE

1 Iniziate con la crema.



2 Portate ad ebollizione il latte con la parte gialla della scorza di limone dopodichè lasciate raffreddare.



3 Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino a che non si saranno amalgamati bene.



4 Aggiungete la farina setacciata e il pizzico di sale e mescolate con cura.



5 Aggiungere infine il latte e cuocete a bagnomaria continuando a mescolare.



**6** Fino a quando la crema non avrà preso la giusta consistenza.



**7** Coprite con una pellicola trasparente.





8 Mentre la crema riposa fate l'impasto.



9 Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola



10 Lavorate con le mani fino ad ottenere un'impasto piuttosto asciutto e sbriciolato.



11 Foderate con la carta forno una tortiera a cerniera.



**12** Usate 3/4 dell'impasto per fare la base sul fondo.



**13** Pressate bene l'impasto.



14 Togliete la pellicola dalla crema.



15 Versatela sulla base.





16 Stendetela in maniera uniforme.



17 Distribuite l'impasto rimanente.



18 Cuocete 20/25 minuti in forno caldo a 180°.



19 Lasciare raffreddare per mezz'ora, togliete il bordo della tortiera e la carta forno.



**20** Mettete su un piatto e cospargete a piacere con lo zucchero a velo e scorza di limone tagliata a strisce.



**21** Servite.

