

Crostata con crema pasticcera

Ingredienti per la crema:

500 ml latte
60 g farina 00
1 uovo
1 tuorlo
125 g di zucchero

Ingredienti per la frolla:

300 g farina 00
129 g burro
100 g zucchero
1 uovo
1 tuorlo
1 buccia limone o Strega
5g lievito in polvere per dolci



Preparazione:

Preparare in anticipo la crema pasticcera:

Mettere in una casseruola zucchero e uova e mescolare con una frusta a mano o sbattitore elettrico, aggiungere la farina setacciata, incorporarla delicatamente

Fare scaldare il latte e versarlo a filo sulle uova e mescolare sempre con la frusta, aggiungere la buccia di limone lavata o un cucchiaino di strega.

Mettere la casseruola sul fornello e mescolando portar a cottura, una volta cotta mettere a raffreddare.

Sulla spianatoia versare la farina a fontana aggiungere al centro burro freddo tagliato a pezzettini, lievito, zucchero, l' uovo intero, il tuorlo e la buccia grattugiata del limone. Impastare la frolla velocemente fino ad ottenere un impasto compatto, avvolgerla in una pellicola trasparente e lasciarla raffreddare per un'ora. Togliere la frolla e su un piano di lavoro stendere e lasciare un po' di frolla da parte.

Imburrare uno stampo da crostata e stendere la frolla, farcire con la crema pasticciera e con il resto della frolla fare delle strisce per decorare la crostata.