

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Crostata di frutta

Strawberry · Tuesday, December 3rd, 2013

Ingredienti:(6 persone)

### Per la pasta frolla e la decorazione:

- 300gr farina
- 120gr zucchero
- 3 tuorli di uova
- 180gr burro
- una bustina di vanillina
- 30gr limone
- 500gr di frutta mista di stagione

### Crema pasticcera:

- 3 decilitri di latte
- 75gr zucchero
- 3 tuorli di uova
- 25gr farina
- un limone
- una bustina di gelatina
- mezza stecca di vaniglia

### Preparazione:

Per la pasta frolla:

Versate la farina su di un piano da lavoro, formare un buco al centro, unire lo zucchero, il burro ammorbidito, i tuorli, la vanillina e la scorza grattugiata del limone, impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigo per circa 30 minuti. **Per la crema pasticcera:** Versate il latte in una casseruola, unite metà dello zucchero, la stecca di vaniglia e la scorza grattugiata del limone, portate a ebollizione e poi togliete la stecca di vaniglia. In una ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la farina, versate il latte bollente e mescolate, trasferite il composto nella casseruola, cuocete per 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Togliete la sfoglia dal frigo, con un mattarello stendete la sfoglia sottile. Imburrate e infarinate una tortiera,

foderate con la sfoglia di pasta frolla, praticate alcuni fori sulla pasta con una forchetta, coprite il fondo con dei fagioli secchi per non farla gonfiare, infornare a 180° per 30 minuti. Lavate e tagliate la frutta. Togliete dal forno la crostata, togliete i fagioli e fate raffreddare, sformatela in un piatto da portata, coprite con la crema pasticcera e decorate con la frutta a piacere, secondo la vostra fantasia, seguite le istruzioni sulla gelatina e versatela sulla crostata, mettete in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.

This entry was posted on Tuesday, December 3rd, 2013 at 7:31 pm and is filed under [Dolci, Italiane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.