

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata agli amaretti

Strawberry · Monday, May 30th, 2011

Ingredienti:(8 persone)

- 300 gr pasta frolla
- 500 gr latte
- 50 gr farina
- mezzo limone grattugiato
- 150 gr zucchero
- 5 tuorli di uova
- una stecca vaniglia
- 40 gr pinoli tostiti
- zucchero a velo
- 200 gr rum
- 30 amaretti

Preparazione:

Stendete la pasta frolla, foderate una tortiera imburrata e infarinata e cuocete in forno a 180° per 20 minuti. In un pentolino, portate a ebollizione il latte e metà dello zucchero, aggiungete il limone grattugiato e la stecca di vaniglia. In una ciotola mettete i tuorli di uova, il resto dello zucchero e miscelate fino a quando lo zucchero non sarà ben sciolto, a questo punto aggiungete la farina e amalgamate nuovamente, aggiungete il latte caldo, amalgamate il tutto e rimettete sul fuoco per 3 minuti e lasciate intiepidire. Versate il composto nella tortiera e aggiungete i pinoli e gli amaretti inzuppati nel rum, cuocete in forno già caldo per 5 minuti a 180°. Lasciate intiepidire poi disponetela su un vassoio e cospargete con zucchero a velo.

This entry was posted on Monday, May 30th, 2011 at 5:47 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

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.

