

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata ai frutti di bosco

Strawberry · Friday, June 26th, 2015

- **Ingredienti:**(6 persone)

Per la pasta frolla:

300gr farina

- 120gr zucchero
- una bustina vanillina
- 180gr burro
- 3 tuorli di uova
- scorza di un limone grattugiato

Per la crema pasticcera:

- 3 decilitri latte
- 75 gr zucchero
- 25gr farina
- 3 tuorli di uova
- un limone
- una bustina vanillina
- 50gr gelatina
- 200gr fragole
- 350 gr frutti di bosco

Preparazione:

Per la pasta frolla,impstate tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo, avvolgetelo con la pellicola e mettete in frigo per circa 30 minuti.

Per la crema pasticcera, portate il latte a ebollizione con metà dello zucchero, la vanillina e la scorza del limone grattugiata. In una ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, incorporate lentamente la farina, versate il latte caldo, amalgamate bene, mescolando con un cucchiaio di legno, spostate dal fuoco e lasciate raffreddare. Con un mattarello, stendete la pasta sfoglia, imburrate e infarinate una teglia da crostata, praticate dei fori sul fondo con una forchetta e infornate a 180° per 30 minuti, estraete la crostata dal forno e lasciate raffreddare, sformatela, versate sul fondo la crema pasticcera, decorate con i frutti di bosco e le fragole e spennellate

con la gelatina.

This entry was posted on Friday, June 26th, 2015 at 6:06 pm and is filed under [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.