

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta con crema di limonbe e mele

Strawberry · Wednesday, April 8th, 2015

• **Ingredienti:**(4 persone)**Per la pasta frolla:**

- 600gr farina
- 2 uova
- 2 tuorli
- 300gr zucchero
- 300gr burro
- un limone

Per la crema:

- 8 tuorli
- 300gr zucchero
- 150gr farina
- 1 litr di latte
- un limone
- 2 mele verdi
- zucchero a velo

Preparazione:

Per la preparazione della pasta frolla:versate a fontana la farina su di un piano da lavoro, unite le uova sgusciate, lo zucchero,il burro ammorbidito, i tuorli e la buccia del limone grattugiato, impastate, coprite e mettete in frigo per circa 30 minuti.

Per la crema: in una ciotola montate i tuorli con lo zucchero e incorporate la farina. In un pentolino portate a ebollizione il latte con la scorza del limone grattugiata, versatelo nella ciotola con il composto di uova, mescolate e rimettete sul fuoco per 5 minuti, poi spengete e lasciate intiepidire. Pelate le mele e riducetele a dadini.Con un mattarello stendete la sfoglia a uno spessore di circa un centimetro e dividetelo a metà.Imburrate e infarinate una tortiera, rivestitela con metà della pasta frolla, versate la crema di limone, unite le mele, ricoprite con l'altra metà della frolla, sigillate i bordi, facendo pressione con le dita Cuocete in forno a 200° per 20 minuti, estraete dal forno,sformate e spolverate con zucchero a velo

This entry was posted on Wednesday, April 8th, 2015 at 6:15 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.