

CROSTATA DI FRUTTA

Di Viola Triolo

Ingredienti per la pasta frolla :

150gr farina 00

2 tuorli

Scorza di limone

75gr zucchero

90 gr di zucchero

1 pizzico di sale



Disporre la farina a Fontana e aggiungere lo zucchero la scorza di limone grattugiata un pizzico di sale e i tuorli . Lavorare con le mani. Aggiungere il burro e impastare fino a ottenere un panetto . Coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigo per 40 minuti

Intanto tagliamo la frutta     a piacere

Riprendiamo la pasta e stendiamola su una teglia da forno. Con una forchetta bucherelliamo la pasta e cuociamo in forno ventilato a 170* per 20 minuti circa.
Far raffreddare.

Ingredienti per la CREMA PASTICCERA AL LIMONE 🍋

3 tuorli 100gr zucchero

30gr farina 00 300gr latte

Scorza di 🍋 limone

In un pentolino a fuoco spento mettiamo i tuorli lo zucchero e mescoliamo con una frusta. Quando sono amalgamati aggiungere la farina setacciata e mescoliamo bene . Aggiungiamo il latte e la scorza di limone . Mettiamo sul fuoco e portiamo a bollore continuando a mescolare . Cuocere fino a farla diventare densa . Farla raffreddare .

E con la frutta precedentemente tagliata ...

Scaldare in un pentolino un po' di marmellata di pesche o albicocche con un po' di miele e spennellare sulla torta .

ED ECCO.. LA TORTA È PRONTA

**BATTI ALZA SCHIACCIA E...
MANGIA!!!!**

