



Crostata alla crema di limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - crostata - crema di limone

Per la pasta:

300 gr. di farina

150 zucchero

100 burro

1 uovo e 1 tuorlo

½ dose di lievito

la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati

1 cucchiaino di succo di limone

Per la crema:

100 gr. di zucchero, 20 di burro, 2 uova, succo più scorza di due limoni.

Preparare l'impasto come per una normale pasta frolla e riponetelo in frigo.

Preparare la crema:

mescolate per alcuni minuti lo zucchero e le uova, unire la buccia dei limoni e continuate a mescolare.

Aggiungere il succo dei limoni e il burro, cuocere a bagnomaria per qualche minuto, se il composto dovesse risultare molto denso aggiungete poco latte.

Mettere a raffreddare.

Dividere l'impasto in due parti, uno più grande e uno più piccolo.

Tirare l'impasto su carta forno, prima il grande, ottenendolo poco più grande della tortiera 24-26 cm - da coprirne i bordi.

Adagiarlo nella tortiera con la carta forno.

Spalmate la crema fredda sull'impasto. Con la parte di pasta più piccola tirare un disco di sfoglia, sempre utilizzando la carta forno, e aiutandosi con questa capovolgerlo sulla crema avendo cura di chiudere bene i bordi all'interno.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa.

Quando è cotta capovolgetela su un disco di cartone con la sua carta di pizzo e spolverizzatela con zucchero a velo

à un a torta veramente buona !.