



Crostata di ananas - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

dolce - crostata - ananas

Preparare una pastafrolla con 300 gr di farina, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, un pizzico di sale, un pizzico di bicarbonato, 2 tuorli e mezza tazzina di latte (oppure di liquore alla frutta); impastare velocemente finchè tutto lo zucchero è sciolto e la pasta risulta liscia e omogenea e lasciar riposare avvolto da pellicola trasparente in frigo per mezz'ora.

Intanto preparare la crema pasticcera scaldando appena 1/2 litro di latte con la buccia di un limone.

A parte lavorare a crema 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero e 5 cucchiaini di farina da aggiungere poco per volta, per non formare grumi.

Versare questa crema nel latte tiepido, mettere sul fornello e cuocere a fuoco lento rimescolando continuamente finchè la crema non si addensa.

Intanto cominciare a scaldare il forno a 200°.

Ungere di burro una crostatiera e stendervi con le mani l'impasto della pastafrolla, formando un rialzo sul bordo (con le suddette dosi io uso una teglia di diametro 30 cm.).

Riempire con la crema spalmandola per bene e poi ricoprire il tutto con un piccolo ananas tagliato a cubetti.

Con la punta di una forchetta pressare leggermente sul bordo per fare un orlo decorativo.

Infornare sul ripiano più in basso del forno e cuocere per 30 min.

Ovviamente si può usare l'impasto della pastafrolla anche in questo modo:

cuocere solo l'impasto in forno coprendolo con carta forno e legumi secchi.

Quando è freddo riempire di crema pasticcera e poi decorare con pezzi frutta fresca e ricoprire il tutto con gelatina (io uso quella in bustine da sciogliere con acqua).

Oppure ancora si può fare la crostata riempiendola di marmellata, in questo caso va cotta tutta insieme, sempre a 200° per 30 min.

Oppure.... andate a vedere la ricetta della mia crostata di ricotta!