



Crostata di crema ai pinoli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - crostata - pinoli

Ingredienti per 4/6 persone

per la pasta frolla:

200 gr. di farina 00

100 gr. di burro

100 gr. di zucchero

un uovo

un pizzico di sale

due cucchiaini di limoncello

la buccia grattugiata di un limone

per la crema:

tre uova

300 ml. di latte

100 gr. di zucchero

un cucchiaio di farina

vanillina

la buccia di un limone grattugiata

100 gr. di pinoli

Esecuzione:

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il limoncello, impastate formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta frolla facendo tutt'intorno un bordo, bucherellate la pasta con una forchetta, coprite con un foglio di carta oleata e mettete sopra dei fagioli secchi. Fate cuocere in forno per 25/30 minuti circa a 180°.

Intanto preparate la crema.

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli ben spumosi, aggiungete la farina e la vanillina e la scorza grattugiata del limone, diluite con il latte bollente, mettetelo sul fuoco e mescolate con un cucchiaio di legno, quando alza il bollore, abbassate la fiamma e fate cuocere per un minuto.

Togliete la torta dal forno, togliete i fagioli e versate la crema all'interno, mettetelo sopra i pinoli e rimettete in forno per 15 minuti.

Togliete dal forno e spolverizzate con zucchero a velo.