



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostata alla crema di limone



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una teglia**

Ingredienti

- 600 gr di farina
- 3 uova
- 250 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 gr di farina
- 2 uova
- 50 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 3 limoni
- vaniglia

Preparazione Crostata alla crema di limone

Passo 1.

Formate una fontana con la farina.

Passo 2.

Amalgamate insieme 3 uova, 150 gr di burro ammorbidito e 250 gr di zucchero.

Passo 3.

Versate quindi il composto al centro della fontana ed impastate a lungo.

Passo 4.

Grattugiate la buccia dei limoni e mettetela da parte, quindi spremetene il succo.

Passo 5.

Mettete 100 gr di farina in una pentola e versatevi mezzo litro di acqua tiepida un po' alla volta, amalgamando man mano per evitare che si formino grumi.

Passo 6.

Unite quindi 200 gr di zucchero, un pizzico di vaniglia e due uova sbattute, infine il succo di limone.

Passo 7.

Fate cuocere la crema a fuoco basso fino a che non si sarà addensata.

Passo 8.

Stendete una sfoglia sottile con due terzi della pasta, lasciandone un terzo per fare la copertura.

Passo 9.

Imburrate ed infarinate una teglia rotonda e mettetevi dentro la sfoglia.

Passo 10.

Versate la crema all'interno della sfoglia e richiudete i bordi verso l'interno.

Passo 11.

Stendete la pasta rimanente e formate delle stricoline che disporrete in diagonale sulla crostata, prima in un senso e poi nell'altro.

Passo 12.

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)