

Crostata con pasta frolla di patate alla crema di limoni

Autore : Foodici

Data : 17 Giugno 2016



Un dessert da gustare in ogni stagione

Una ricetta ideale da mangiare in ogni momento dell'anno, la Crostata con la crema di limoni è il classico dolce della tradizione dal profumo fresco del limone. Un dolce facile da realizzare ideale da presentare come *dessert* a fine pasto o per una merenda golosa.

In questa ricetta abbiamo utilizzato la pasta frolla di patate che rende il guscio della crostata ancora più morbido e goloso, vi conquisterà al primo morso!!

Ingredienti per una tortiera da 20 cm

Pasta frolla di patate

- 100 g patate bianche
- 200 g di farina 00
- 60 g burro
- 1 uovo
- 70 g zucchero
- q.b. buccia di limone non trattati grattugiata
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino lievito per dolci

Crema di Limoni

- 500 g di latte intero
- 6 tuorli
- 35 g maizena
- 35 g Farina
- 150 g zucchero semolato
- 2 scorze di limoni non trattati

Guarnizione:

q.b. Granella di nocciole

Preparazione:

Pasta frolla di patate

Crostata per tortiera diametro 20 cm circa. Bollite le patate per circa 30 minuti, una volta cotte fatele raffreddare e poi schiacciatele. Sciogliete il burro che unirete al composto di patate schiacciate. Girate la purea di patate fino a creare una crema omogenea. Aggiungete l'uovo, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, un pizzico di sale e, per ultimo, la farina unita al lievito. Lavoratelo finché non riuscirete a formare un panetto. Lasciate riposare il composto per 30 minuti in frigorifero avvolto nella pellicola per alimenti. Quando la frolla sarà pronta, stendetela con il mattarello in una spianatoia leggermente infarinata. Prendete la tortiera e foderarla con della carta forno o imburratela e infarinatela. Sistemate la frolla nella tortiera e togliete l'eccesso della pasta frolla passando nella superficie della tortiera con il mattarello che utilizzerete per realizzare le losanghe della crostata.

Crema di Limoni

Mettete a bollire il latte con della scorza di limoni a fiamma dolce, ma attenzione al non farlo bollire. In una ciotola unite lo zucchero e i tuorli e lavoratelo energicamente con una frusta. Aggiungete la farina, la maizena setacciata e amalgamate il tutto evitando di formare i grumi. Unite il latte a filo nella ciotola continuando a mescolare. Rimettete il composto creato nella pentola filtrandolo con un colino per evitare la formazione dei grumi e per eliminare le scorze di limone e lasciatelo cuocere a fuoco dolce continuando a mescolare fino a quando non si sarà addensata. Appena sarà pronta date un'altra spolverata di limone grattugiato e fatela raffreddare.

Composizione della crostata

Riprendete la tortiera e bucherellate il fondo della crostata con l'aiuto di una forchetta, per evitare che si gonfi durante la cottura, versate la crema di limoni all'interno livellandola con un coltello. Con l'aiuto di un taglia pasta dentellato, create delle striscioline, sistemate in un verso poi nell'altro. Prima di infornare se vi piace potete spolverare in superficie delle granelle di nocciole.

Infornate in un forno a 170 g per 45 minuti circa, sfornate e lasciate raffreddare per due ore circa per far addensare la crema. Se vi piace potete ultimare con una spolverata di zucchero a velo.

Per conoscere altre gustose ricette cliccate [qui](#)

