



## Crostata ai fichi

### Ingredienti

250 g di farina  
75 g di margarina  
75 g di olio di semi  
100 g di zucchero  
2 tuorli  
1 bustina di vanillina  
1 cucchiaino di lievito  
la buccia grattugiata di un limone  
1 pizzico di sale  
crema pasticcera di Bianca  
fichi q.b.

Miscelare la farina con il lievito, il sale e la vanillina e mettere a fontana, al centro la margarina morbida e impastare, rifare la fontana e porre al centro tutti gli ingredienti, impastare velocemente, formare un panetto e trasferire in frigo per un'oretta avvolto in carta pellicola.

Nel frattempo preparare la [crema pasticcera di Bianca](#) e lasciar freddare coperta.

Riprendere la frolla, lavorarla un pochino, stenderla su una teglia unta e infarinata, fare un bordino e bucherellare con la punta di una forchetta per evitare che si creino bolle in cottura; porre in forno caldo (praticando la cottura in bianco), per circa 20 minuti a 180°; togliere la carta forno con quello che avete posto sopra (legumi,riso,ecc.) proseguendo la cottura per altri 10 minuti (dipende dal forno). Togliere dal forno e lasciar freddare.

Quando tutti gli ingredienti saranno freddi spalmare la crema sulla frolla, tagliare i fichi a fettine lasciando la buccia e disporli a piacere.