



Crostata romantica

Ingredienti

Ingredienti per la frolla:

600 g di farina tipo 00

260 g di burro

160 g di zucchero

4 uova (2 intere + 2 tuorli)

scorza di un limone grattugiata

Ingredienti per la crema:

500 ml di latte

3 uova intere

150 g di zucchero

50 g di farina

Altri ingredienti:

1 cestino di fragole

1 kiwi

gelatina per scrittura rossa

foglioline di ostia per decorazioni

alchermes (o altro liquore per dolci) q.b.

Ideale per qualsiasi occasione... romantica!

Preparare la pasta frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti e metterla in frigorifero a riposare per 30 minuti prima di utilizzarla.

Nel frattempo preparare la crema: portare ad ebollizione il latte; con una frusta sbattere le uova con lo zucchero e la farina, aggiungere il latte bollente, riportare ad ebollizione poi cuocere per 3 minuti avendo cura di rimescolare continuamente. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Riprendere la pasta frolla e dividerla in due parti. Imburrare uno stampo per crostata, stendere la prima metà della frolla e con essa foderare lo stampo alzando bene la pasta lungo i bordi, coprire con carta forno, sistemare sopra una manciata di fagioli secchi e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Una volta cotta lasciarla raffreddare.

Stendere l'altra metà della pasta, tagliare dei biscotti a forma di cuore e cuocerli in forno a 180° per 10 minuti. A fine cottura lasciarli raffreddare poi decorarli lungo i bordi con la gelatina per scrittura.

Pulire la frutta: tagliare le fragole a metà ed il kiwi a fettine.

Bagnare leggermente la base della crostata con l'alchermes o il liquore per dolci preferito, distribuirvi la crema e sistemare lungo i bordi i biscotti a cuore con la punta rivolta all'interno.

Sistemare prima le mezze fragole, poi le fettine di kiwi, mettere al centro una fragola intera, completare il decoro con le foglie di ostia.