



Torta pasticciotto

Ingredienti

per la pasta frolla:

200 gr. di zucchero

200gr. di burro

2 uova intere e un tuorlo

500 gr. di farina

un pizzico di sale

lo zeste di un limone

Ingredienti per la crema:

mezzo litro di latte fresco intero

5 cucchiaini di zucchero colmi

4 cucchiaini di farina

3 tuorli

aroma :vainillina

amarene o marmellata di amarene

Questa torta è molto diffusa anche in Campania ed è davvero ottima e semplice da preparare.

Bisogna preparare una buona frolla: sbriciolare il burro con la farina; quando si saranno create le briciole aggiungere lo zucchero, le uova, lo zeste e il sale poi amalgamare il tutto. Formare una palla e far riposare in frigo coperta da un telo.

Mentre la frolla riposa, preparare una buona crema pasticcera: versare in una casseruola il latte e fare bollire; in un'altra casseruola mettere i 3 tuorli con lo zucchero, la farina e l'aroma di vanillina quindi amalgamarli bene tra loro. Quando il latte sarà caldo aggiungerlo pian piano ai tuorli, porre di nuovo sul fuoco e far addensare. Quando la crema sarà addensata farla raffreddare e, nell'attesa, stendere la frolla in una teglia diametro cm. 26 poi versare la crema fredda, ricoprire di amarene o di marmellata di amarena; infine ricoprire con strisce di frolla o con un disco della stessa. Mettere in forno a 180° per 30' o fino a che la frolla sia dorata; quando il dolce si è raffreddato spolverare di zucchero a velo.