

## CROSTATA ESTIVA ALLA FRUTTA

*La crostata di frutta è un dolce classico della pasticceria estiva: una ricetta facile, tanto semplice nella composizione quanto squisita nel risultato. Un friabile guscio di pasta frolla al cacao, ripieno di crema pasticcera al limone e frutta fresca, che potete variare ogni volta. Amata anche dai bambini, la crostata di frutta è il dessert perfetto in ogni occasione.*



### INGREDIENTI:

Frolla al cacao:

**220 g** Farina

**15 g** Cacao amaro Emilia Zaini

**150 g** Burro

**100 g** Zucchero a velo

**40 g** Uova intere

**300 g** Crema pasticcera al limone

**qb** Fragole

**qb** Mirtilli

**qb** More

**qb** Lamponi

**qb** Zucchero a velo



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
60 min



Porzioni  
8

- 1 Per realizzare la Crostata estiva alla frutta, iniziate con la preparazione della frolla al cacao. In una planetaria amalgamate il burro (a temperatura di 13-15°) e lo zucchero. Lavorate bene e aggiungete le uova alla stessa temperatura del burro (o comunque a temperatura ambiente). Lavorate e unite la farina e il cacao. Dovrete ottenere un composto uniforme, non troppo compatto ed elastico. Avvolgetelo con della pellicola trasparente e riponetelo in frigo.

### CONSIGLIO

Come regola generale, se desiderate una frolla particolarmente fragrante, scegliete una farina molto debole (W 130-160) e impastate per poco tempo. Anche il riposo, 12 ore se ne avete la possibilità, garantirà un risultato migliore.

In questa ricetta abbiamo usato lo zucchero a velo al posto dello zucchero semolato, per diminuire i tempi di riposo di un paio d'ore.

- 2 Stendete la frolla e foderate uno stampo (o un anello) del diametro di 18-20 cm. Create il

bordo: se siete particolarmente abili, pizzicate con pollice e indice il bordo e otterrete la greca che si vede nella foto. Cuocete a 160-170° in forno ventilato per 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

- 3 Con un sac à poche aggiungete la crema pasticcera al limone facendo attenzione che non superi il bordo, ma non deve restare nemmeno troppo interna perché le fragole dovranno aderirvi.
- 4 Decorate con le fragole tagliate a metà disponendole a raggiera. Per avere il risultato migliore, ordinate la frutta da quella più grande verso l'esterno a quella più piccola al centro. Spolverizzate infine con lo zucchero a velo e servite.

## CREMA PASTICCERA AL LIMONE:

### PER CIRCA 300 G DI CREMA

250 ml di latte intero  
la scorza di 1 limoni non trattati  
3 tuorli a temperatura ambiente  
65 g di zucchero semolato  
25 g di farina 00

- 1 Per realizzare la crema al limone portate in ebollizione il latte in una casseruola con la scorza dei limoni. Quest'ultima non dovrà essere grattugiata, ma prelevata con un pelapatate in modo da escludere la parte bianca più amara. Nel frattempo, in una ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta.
- 2 Aggiungete la farina setacciata e mescolate con una frusta per amalgamarla perfettamente. Unite il latte, versato a filo attraverso un colino e sempre girando, e ponete sul fuoco a fiamma bassa
- 3 Fate addensare mescolando continuamente fino a quando appariranno le prime 3-4 bolle. Togliete dal fuoco e travasate in una ciotola. Fate raffreddare la crema al limone, coperta con pellicola a contatto, fino al momento di utilizzare.