



CROSTATA DI AUTUNNO

Ingredienti

Pasta frolla:

250 gr di farina
2 tuorli oppure un uovo più un tuorlo
150 gr di burro
100 gr di zucchero
Scorza di limone grattugiato
Vaniglia

Crema:

4 tuorli
100 g di zucchero
30 g di farina
1/2 litro di latte
Vaniglia o buccia di limone grattugiata

Procedimento

Inserire in planetaria, uova, zucchero, limone, burro tagliato a tocchetti temperatura ambiente e farina. Comporre un panetto, coprire con pellicola e

riporre in frigo per almeno 30 min.

Nel frattempo per la crema pasticcera:

Scaldare il latte con scorza di limone e vaniglia. Portare ad ebollizione, in un'altra ciotola sbattere le uova con lo zucchero e la farina. Non appena bolle il latte lo versiamo in ciotola per tre volte. Rimettere tutto sul fuoco e continuare la cottura fino a raggiungere la giusta consistenza.

Per la melagrana:

Sgranare la melagrana, macerare i chicchi con limoncello, vino rosso e zucchero. Fate una crostatina mono porzione, conditela con crema pasticcera, yogurt alla vaniglia, melagrana e aggiungete zucchero e vino rosso a piacere.