



SBRISOLONA ALLE FRAGOLE FRESCHE CON CREMA INGLESE



Ingredienti

Sbrisolona

330 g di farina tipo 1
2,5 g di baking
330 g di burro
170 g di mandorle grezze
100 g di farina di mais finemente macinata
250 g di zucchero semolato
3 g di sale
100 g di uova

1 baccello di vaniglia

Crema inglese

250 ml di latte

1/2 baccello di vaniglia Tahiti

60 g di tuorli

55 g di zucchero

Procedimento

Sbrisolona

Mescolare farina, zucchero, farina di mais. Idratare le polveri con l'uovo; inserire le mandorle, il burro, la vaniglia e il sale. Versare nello stampo e cuocere in forno a 180°.

Crema inglese

Scaldare il latte con la vaniglia. Montare i tuorli con lo zucchero. Cuocere il tutto fino a raggiungere gli 81°C e riservare.