



Mix Frolla Linea Bio



Crostata al limone

 8 porzioni  circa 120 min.

INGREDIENTI

250 g Mix Frolla Linea Bio

125 g burro morbido

70 g zucchero a velo

3 tuorli

33 g uovo intero

1 pizzico di sale

buccia grattugiata di 1 limone

per la crema al limone:

3 uova

120 g zucchero

120 g succo di limone

160 g burro freddo

per la meringa:

100 g albumi

200 g zucchero

60 g acqua

PROCEDIMENTO

Prepara la pasta frolla.

Monta con le fruste elettriche il burro molto morbido con il sale, la scorza di limone grattugiata e lo zucchero a velo finché non diventa cremoso.

Poi unisci i tuorli e l'uovo intero e monta ancora con le fruste finché non ottieni un composto cremoso.

Aggiungi il **Mix Frolla Linea Bio** e lavora bene.

Una volta ottenuta una pasta liscia, avvolgila in pellicola e mettila in frigo per 1 ora.

Tira la pasta frolla fuori dal frigo e lavorala sulla spianatoia per renderla di nuovo malleabile.

Stendi la pasta e sistemala in uno stampo per crostata con fondo rimovibile da 22 cm.

Livella i bordi, ritagliando l'eccesso, poi copri con un disco di carta da forno e riempi con ceci secchi.

Cuoci la base "in bianco" per 20 minuti a 170° in forno ventilato, poi rimuovi i ceci secchi e la carta da forno e cuocila ancora per 15 minuti.

Tira lo stampo fuori dal forno, pennella tutta la frolla con un poco di albume battuto ed infornala di nuovo per altri 5 minuti.

Sforna e lascia raffreddare.

Prepara la crema.

Versa in una casseruola le uova e lo zucchero e mescola.

Unisci il succo di limone e cuoci la crema fino a 82°.

Dovrai lasciare che arrivi al primo bollore, mescolando di continuo.



Infine spegni la fiamma, aggiungi il burro freddo tagliato a cubetti e miscela con un frullatore ad immersione.

Ottenuta una crema setosa, versala nel guscio di frolla cotto e raffreddato, liscia la superficie e metti la crostata in frigo per circa 2 o 3 ore.

Prepara la meringa.

Versa l'acqua e lo zucchero in una piccola casseruola e cuoci fino a 121°.

Poco prima di raggiungere 121°, inizia a montare gli albumi con le fruste elettriche e, quando diventano schiumosi, incorpora a filo lo sciroppo a 121°, versandolo lontano dalle fruste in movimento.

Continua a montare con le fruste finché non ottieni una meringa molto soda, che tiene la forma.

Riempi una sacca da pasticceria con il beccuccio Saint Honoré.

Traccia una sottile linea sulla crema al limone ormai rassodata, usando la punta di un coltello.

Dovrai segnare sulla superficie 8 triangoli.

Con la sacca da pasticceria, fai un decoro di meringa ondulato, partendo dal centro e andando verso il bordo, dentro ogni "triangolo" disegnato.

Con un cannello per pasticceria, fiammeggia la superficie.

Conserva in frigo e consuma la crostata entro 2 giorni.

I consigli d'Oro.

Puoi preparare il fondo di crostata in anticipo e riempirlo con crema successivamente.

Non hai il cannello per pasticceria? Puoi ometterlo, la crostata sarà ugualmente buona.

Sai che puoi anche non preparare la meringa? In tal caso, decora la crostata con scorza di limone grattugiata.

Buon Appetito!