

CROSTATA AL CAFFÈ

Ingredienti

- latte (300ml)
- zucchero (180g)
- maizena (50 cucchiaini)
- 2 tuorli
- caff, (200ml)
- Pasta Frolla Findus

Come si prepara

Preparare la crema al caffè scaldando il latte con lo zucchero senza farlo bollire.

Aggiungere il caffè ristretto, i tuorli uno alla volta e mescolare bene.

Togliere la pentola dal fuoco e unire la maizena passandola al colino.

Mescolare subito per evitare la formazione di grumi e rimettere sul fuoco portando ad ebollizione, continuando a mescolare.

Quando la crema risulterà leggermente addensata, toglierla dal fuoco e lasciar intiepidire.

Stendere 3/4 della pasta frolla e rivestire uno stampo tondo da crostata, possibilmente con fondo rimovibile.

Bucherellare il fondo della pasta con una forchetta e distribuirvi la crema al caffè, livellandola in superficie.

Con la pasta frolla rimasta, fare delle strisce larghe circa 3 cm e rivestire la torta formando una griglia.

Cuocere in forno a 200 gradi per circa 40 minuti fin quando la pasta risulterà dorata.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale



Valore energetico	337 kcal 1411 kJ
-------------------	---------------------

Tags

creativa, new, Crostate, compleanno, golosa, caffè

