

## CROSTATA ALLA CREMA DI LIMONE

### Ingredienti

- farina (200gr)
- sale
- 1 limone
- burro (15gr)
- zucchero (200gr)
- fecola (140gr)
- 3 tuorli d'uovo
- 1 tuorlo d'uovo

### Come si prepara

In un pentolino mescolare lo zucchero e la fecola, unire 2 tazze di acqua bollente, poca per volta, e far cuocere lentamente per 15 minuti.

In una scodella sbattere leggermente i tuorli delle uova, aggiungervi un po' del composto caldo e poi versare tutto nel pentolino, facendo addensare bene. Dovrebbero essere sufficienti 5 minuti a fuoco basso.

Togliere dal fuoco e aggiungere 2 cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e il burro. Mescolare energicamente e far raffreddare.

Nel frattempo preparare la pasta frolla (vedi ricetta).

Riempire lo stampo con la pasta frolla, foderarla con carta da forno, riempirla di legumi secchi e farla cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti.

Una volta raffreddata, versarvi la crema al limone e decorare con una fettina di limone o con scorzette di limone candite.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 5

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	351 kcal
-------------------	----------

1470 kJ

## Tags

creme, foto, occasioni speciali, new, feste, marmellate, confetture, Crostate, tradizionale, mediterraneo

