



Dessert

Crostata di Pasqua alla panna

Preparazione: ca. 35 min.

Riposo in frigo: 30 min.

Cottura: 35 min.

Energia pezzo (1/8): 310 kcal
grassi 17 g, carboidrati 32 g
proteine 6 g, vegetariano

Per 8 porzioni

Per una teglia di ca. 30 cm di Ø,
imburata e infarinata

- 200 g di farina bianca
- 2 c. di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 100 g di burro, freddo
- 1 limone biologico
- ½ dl di acqua
- 50 g di uva sultanina
- 4 dl di panna intera
- 3 uova
- 50 g di zucchero

Ecco come fare:

- 1 Impasto:** in una ciotola mescolare la farina, lo zucchero e il sale. Unire il burro tagliato a pezzetti e lavorare con le mani fino a ottenere un composto omogeneo e granuloso. Grattugiare la scorza del limone, incorporarne un po' e tenere da parte il resto. Spremere il succo di limone, aggiungerlo insieme all'acqua, lavorare velocemente fino a ottenere un composto morbido, senza impastare. Appiattire il panetto, coprirlo e metterlo in frigorifero per ca. 30 min.
- 2 Forma:** preriscaldare il forno a 220 °C. Stendere la pasta su un po' di farina formando un disco di ca. 30 cm di Ø, trasferirlo sulla teglia preparata in precedenza e formare il bordo. Bucherellare bene la pasta con una forchetta. Distribuire l'uva sultanina sulla base.
- 3 Ripieno:** amalgamare bene la panna, le uova e lo zucchero con la restante scorza di limone. Versare sulla base.
- 4 Cottura:** 10 min. nella parte inferiore del forno. Abbassare la temperatura a 200 °C e portare a termine la cottura per altri 25 min. circa. Sfnare, lasciare intiepidire, quindi trasferire la crostata su una griglia e farla raffreddare.

Suggerimento: decorare la crostata di Pasqua con mandorle caramellate o alcuni ovetti di zucchero. Per guadagnare tempo: usare un rotolo di pasta per torte spianata (ca. 32 cm di Ø).

In collaborazione con

Betty Bossi

Aiuto per la spesa
Trovate questi
ingredienti
nei Coop Pronto.

