

Crostata di mirtilli con crema pasticcera, ricetta dolce

<http://blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie/crostata-di-mirtilli-con-crema-pasticcera/>

Ingredienti per la pasta frolla:

250 g farina
125 g burro
2 tuorli
100 g zucchero a velo

Ingredienti per la crema pasticcera:

500 ml latte
50 g farina
6 tuorli
150 g zucchero
1 baccello di vaniglia (facoltativo)

Per la ricopertura:

mirtilli

Procedimento:

Per prima cosa preparare la pasta frolla: in un mixer mettere la farina, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Frullare fino ad ottenere un composto sabbioso, poi aggiungere lo zucchero.

Versare il composto su di una spianatoia, al centro mettere i tuorli e iniziare ad impastare. Una volta che l'impasto sarà compatto formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per una mezz'oretta a riposare.

Passata la mezz'ora, stendere la pasta su di uno stampo (io l'ho scelto rotondo) e bucherellare il fondo con i rebbi della forchetta. Ora si deve far cuocere la pasta: io l'ho coperta con della carta forno e ci ho appoggiato sopra una teglia un pochino più piccola di quella che ho usato per la crostata, ma si possono anche usare i fagioli secchi. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti, controllare che la base della crostata non diventi troppo 'colorata'!

Una volta cotta, lasciare raffreddare.

Mentre la torta cuoce, ci si può dedicare alla preparazione della crema pasticcera.

Mettere sul fuoco una casseruola con il latte (ma lasciatene da parte mezzo bicchiere) e spegnere poco prima che inizi a bollire. In una terrina, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Continuare a sbattere e versare a filo un pochino di latte tiepido. Poco per volta, unire la farina setacciata.

Versare il composto ottenuto nella casseruola, insieme al latte. Accendere il fuoco, continuare a mescolare e portare ad ebollizione. Raggiunta l'ebollizione, lasciare sobbollire ancora qualche minuto, continuando a mescolare con la frusta. Sempre mescolando, aggiungere il mezzo bicchiere di latte freddo che è stato lasciato da parte all'inizio.

Ora che sia la pasta che la crema pasticcera sono pronte, si può dare il 'via' alla composizione della crostata.

Riempire il fondo della crostata con la crema pasticcera, e poi comporre con frutta a volontà!

blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie/



Alice nella cucina delle meraviglie