

Ingredienti

Per la base:

300g di farina

150g di burro

100g di zucchero

2 tuorli d’uvo

1 uovo intero

1 scorza di limone

1 pizzico di sale

Per la crema:

350g di latte

4 tuorli d’uovo

100g di zucchero

25g di farina

1 bustina di vanillina

1 scorza di limone

Per il topping:

5 biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

5 fette di ananas in barattolo

1 bicchierino di brandy

Preparazione

Preparate la pasta frolla e ponetela in frigo a riposare per 30 minuti.

Sgocciolate le fette di ananas e mettete a macerare con il brandy.

Per la crema mettete a bollire il latte, poi in una terrina battete le uova con lo zucchero fino ad avere un composto cremoso e liscio.

Aggiungete la farina e diluite con latte caldo.

Mettete sul fuoco mescolando fino a cottura ultimata.

Mentre si raffredda la crema, sbriciolate i biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena.

Stendete la pasta frolla in una tortiera precedentemente imburrata, farcite con i biscotti sbriciolati. Adagiatevi sopra le fette di ananas sgocciolate e coprite con la crema pasticcera.

Decorate la superficie con strisce di pasta frolla e mettete in forno per 40 minuti a 180°.

Una volta sfornato il dolce fate raffreddare e servite.

http://sicucinaconmamma.blogspot.it/2013/07/crostata-allananas-con-biscotti.html