

Ingredienti

per la base:

150g di farina

60g di biscotti McVitie’s al Cioccolato al Latte

50g di burro

1 uovo

50g di zucchero

la buccia di mezzo limone grattata

per la crema:

3 tuorli

80g di zucchero

250ml di latte

20g di farina

1/2 bustina di vanillina

la buccia di mezzo limone

per il topping:

fragole

1 banana

se l’avete anche la gelatina (io non l’avevo però sarebbe meglio)

Preparazione

per la base:

Iniziate imburrando ed infarinando degli stampini per tartellette.

Poi passate a preparare la pasta frolla.

Ammorbidite il burro a temperatura ambiente.

In una ciotola versate la farina setacciata con la vanillina.

Praticate un buco al centro nel quale andrete ad aggiungere il burro a pezzi, lo zucchero, l'uovo e la buccia del limone.

Mescolate con le dita il tutto fino ad ottenere un panetto.

Formate una palla e copritela con la pellicola.

Fate riposare per 30 minuti o anche 2 ore in frigo.

Una volta che la pasta si è riposata stendetela su una spianatoia leggermente infarinata.

Ricoprite la vostra teglia della forma che volete e bucherellate la pasta.

Ricopritela con la carta da forno e al di sopra andate a riempirla di legumi.

Informate per 20/ 25 minuti, nel forno preriscaldato a 180°/ 200°C.

per la crema:

Mentre la vostra pasta frolla sta riposando preparate la vostra crema pasticcera.

Lavate il limone e tagliatela sottile in modo da prendere solo la parte gialla altrimenti, se prenderete anche la bianca, rischiate che diventi amara.

In un pentolino mettete il latte con la buccia e la bustina di vanillina, oppure, aggiungete la stecca di vaniglia.

Fatelo scaldare.

In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli finché diventano chiari.

Aggiungete la farina e amalgamate bene il tutto.

Una volta che il latte è caldo aggiungetelo poco alla volta al composto di uova ma prima eliminate la buccia.

Mescolate bene per evitare i grumi e trasferite il composto, nella pentola.

Rimettete il tutto sul fuoco dolce e fatelo rapprendere.

Una volta che la crema è pronta fatela raffreddare in una terrina ricoperta da una pellicola (a contatto) per far si che non si formino grumi.

per il topping:

Fate raffreddare la crema pasticcera una volta pronta.

Riscaldate il forno a 180°C.

Stendete la vostra pasta frolla dello spessore di 3mm (circa) e foderate i vostri stampini. Bucherellate il fondo con una forchetta e ricopriteli con dei pezzi di carta alluminio.

Riempite con del riso o legumi secchi (come ho fatto io) e infornate per una decina di minuti.

Sfornatele e togliete il riso o legumi e l'alluminio.

Fatele raffreddare.

Lavate in acqua fredda le vostre fragole. Privatele del picciolo e tagliatele a fettine.

Tagliate anche la vostra banana a fettine sottili.

Ora possiamo riempire le nostre crostatine mettendo la crema,le fettine di fragole e banana.

Se l'avete, spennellate anche la gelatina che le sigillerà bene.

A questo punto potete metterle un po' in frigo oppure servirle.

http://ledeliziedifiorellina84.blogspot.it/2013/05/crostatine-di-fragole-e-banane.html