

Ingredienti

Per la base:

185g di biscotti Mc Vitie’s Original Digestive

85g di burro fuso

Per la crema:

1 tuorlo

50g di farina

100g di zucchero

2 bicchieri di latte

buccia di limone grattugiata

Per la farcitura:

300g di fragole o altra frutta a vostra scelta

5 cucchiaini di zucchero

Preparazione

Tritare i biscotti Mc Vitie’s Original Digestives e unire il burro fuso.

Mischiare fino a ottenere un impasto compatto con cui ricoprire il fondo della tortiera (rivestita di carta forno).

Riporre in freezer per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparare la crema cuocendola a fiamma bassa e mescolando continuamente.

Poi preparare le fragole caramellate: tagliare le fragole a pezzi e metterle in una padella con lo zucchero.

Mescolare a fiamma bassa per circa 5-7 minuti e lasciare raffreddare.

Posizionare la base su un vassoio per dolci, ricoprirla con la crema e versare le fragole caramellate e la crostata è pronta.

http://dallapadellaallapaduos.blogspot.it/2014/05/crostata-original-con-crema-e-fragole.html