Ingredienti

300g di farina 00

100g di burro

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

150g di zucchero

Per la farcitura:

4 McVitie’s Original Digestive

1 busta di preparato per budino al cioccolato

500ml di latte

3 cucchiai di zucchero

4 pere

Preparazione

Preparare la frolla impastando tutti gli ingredienti; quando sarà liscia dividerla in due, tenendone un pochino di più per fare la base.

Lasciare riposare la frolla coperta con la pellicola trasparente (giusto il tempo di preparare il budino e sbucciare le pere).

Sbucciare le pere, tagliarle a fette e tenerle da parte.

Preparare il budino versando il contenuto della busta e i tre cucchiai di zucchero in un pentolino.

Aggiungere poco alla volta mezzo litro di latte stemperando bene per evitare la formazione di grumi e bollire 3 minuti mescolando continuamente.

Foderare lo stampo con della carta da forno, stendere con le mani la palla di pasta frolla più grande.

Cospargere la base con i biscotti McVitie’s Original Digestives sbriciolati.

Distribuire le fettine di pere, versare sopra il budino di cioccolato e infine ricoprire il tutto con la pasta frolla rimasta.

Mettere nel forno preriscaldato a 200° per 30/40 minuti.

Far raffreddare la crostata per bene e poi conservare in frigo.

https://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2014/05/crostata-con-pere-e-budino-al-cioccolato.html