

CROSTATINE AL LIMONE CON LAMPONI, PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Crostatine dal sapore agrodolce, facili da preparare e ottime da servire per un the pomeridiano o a colazione.



INGREDIENTI:

- **Per la frolla:**
- **250g** farina
- **70 g** zucchero a velo
- **1** uovo
- **130 g** di burro freddo a tocchetti
-
- **Per la crema al limone:**
- **50 g** tuorli
- **50 g** zucchero
- **100 ml** succo di limone
- **125 g** cioccolato bianco Emilia Zaini
- **qb** Buccia grattugiata di limone
-
- **Per la decorazione:**
- **250 g** di gocce di cioccolato bianco
- **600 g** di lamponi
- **50 g** di pistacchi tritati



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 MIN + 1,5h
riposo



Porzioni
8

- 1** **Per la frolla:** mescolare velocemente lo zucchero e la farina al burro, aggiungere l'uovo, e impastare fino a formare una palla; mettere in frigo a riposare per 1h circa.

CONSIGLIO:

al posto dei lamponi potete mettere delle fragole. La frolla può essere acquistata.

- 2** Stendere un rettangolo lungo e stretto con l'aiuto di un mattarello; preriscaldare il forno a 200°C, prendere una teglia, imbrattare e ricoprirla con la frolla. Bucherellarla con una forchetta, aggiungere i fagioli sulla sua superficie di modo che non si gonfi in cottura, e

cuocerla per circa 20 minuti.

- 3** **Per la crema:** Pulire un paio di limoni e li tagliarli a metà; spremerli e ricavare il succo necessario, filtrare e metterlo da parte. In una ciotola versare I tuorli e lo zucchero e iniziamo a mescolare con lo sbattitore elettrico, aggiungere, poi, il succo del limone e la buccia grattugiata.
- 4** Trasferire il composto in un pentolino e cuocere a fuoco medio basso: appena sfiora il bollore, aggiungi il cioccolato bianco e continua a mescolare finché non si sciolgono. La crema sarà pronta quando sul cucchiaino rimarrà un velo di crema attaccata. A fine cottura emulsionare la crema con un frullatore ad immersione e mettere a raffreddare.
- 5** Lasciate raffreddare e riponete in frigo fino all'utilizzo
- 6** Decorare con i lamponi, le gocce di cioccolato bianco e i pistacchi tritati prima di servire.