

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Crostata Estiva Con i colori della nostra Italia!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
8 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Per la frolla:
- farina - 300 g
- burro freddo - 150 g
- zucchero - 150 g
- uova - 2 tuorli e uno intero
- un pizzico di bicarbonato
- Per la crema:
- latte - 500 ml
- uova - 3 tuorli
- amido o farina - 50 g
- zucchero - 100 g
- un pizzico di sale
- un limone
- Frutta:
- fragole - una vaschetta
- kiwi - 2
- banana - 1
- ciliegie - 100 g
- albicocca - 2
- pesche - 2
- gelatina di albicocca per lucidare
- zucchero a velo per guarnire

### Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare la pasta frolla. Mescolate lo zucchero con la farina e aggiungete il burro freddo a piccoli pezzetti. Unite le uova e il pizzico di bicarbonato. Impastate il tutto velocemente e mettete a riposare in frigo coperto con una pellicola. Se avete un robot mettete tutto nella ciotola e appena si forma una palla togliete, avvolgete con la pellicola e mettete in frigo per almeno una mezz'ora. Togliete dal frigo e formate una sfoglia, posatela sulla teglia, bucherellatela con una forchetta, ricoprite con un foglio di carta forno e sopra vi mettete dei legumi per impedire che la frolla si gonfi. Fate cuocere fino a che i bordi saranno dorati. Togliete la carta con i legumi e, se è troppo bianca, fatela leggermente dorare. Fate raffreddare e nel frattempo preparate la crema. In un recipiente mettete i tuorli con lo zucchero, frullate leggermente e aggiungete l'amido. Versate il latte caldo con della buccia di limone

grattugiata e rimettete sul fuoco. Fate cuocere fino ad addensare. Appena è tutto freddo componete la torta. Versate la crema sulla frolla e poi decorate con la frutta a piacere. Per lucidare: prendete un po' di marmellata di albicocca, aggiungete qualche cucchiata di acqua e fate sciogliere a fuoco lento. Con un pennello versate sulla frutta uniformemente. Altrimenti usate le bustine con la gelatina. Guarnite a piacere con delle foglioline di menta e zucchero a velo. Io ho fatto la frolla con il piatto crisp e la crema con la funzione microonde.

