

DOLCI E DESSERT

Crostata al caramello

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA FROLLA

Farina	270 g
Zucchero	115 g
Burro	135 g
Tuorli d'uovo	4
Cannella in polvere	
Sale	

PER LA FARCITURA

Fragole	6
Pera	1
Pepe rosa	
Tuorli d'uovo	2
Farina	2 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini
Latte	25 cl
Limone	

■ Preparazione

- 1 Mettete la farina a fontana sul tavolo, unite lo zucchero, i tuorli, un cucchiaino raso di cannella, un pizzico di sale e il burro ammorbidito a pezzetti.
- 2 Impastate rapidamente con la punta delle dita, poi lavorate l'impasto fino a che la farina non si sarà del tutto amalgamata agli ingredienti.
- 3 Formate con la pasta una palla, avvolgetela in un panno e fatela riposare in un luogo fresco per un'ora. Foderate il fondo e le pareti di uno stampo con la pasta frolla tirata nello spessore di un centimetro circa.
- 4 Ripiegate su se stesso il margine della pasta formando un bordo alto due dita. Con una forchetta punzecchiate il fondo, ricopritelo con carta da forno e versateci sopra uno

strato di fagioli secchi.

- 5 Ponete lo stampo in forno a 200 gradi per circa un quarto d'ora, poi togliete i fagioli e la carta e fate raffreddare.
- 6 Versate due cucchiaini di zucchero in una casseruolina con un cucchiaino di acqua e, a fuoco moderato, fate sciogliere e poi caramellare lo zucchero. Poco per volta e sempre mescolando, aggiungete il latte caldo.
- 7 Montate i tuorli con il resto dello zucchero in una casseruola, poi unite la farina e, poco per volta, sempre mescolando, unite anche il latte con il caramello.
- 8 Mettete la casseruola su fuoco basso e, continuando a mescolare, fate cuocere fino a che la crema non si sarà inspessita. Fate raffreddare la crema mescolandola spesso.
- 9 Travasatela in un contenitore ermetico e mettete in frigorifero. Terminate la preparazione del dolce un paio d'ore prima di servirla: versate la crema preparata nella base di pasta frolla e livellatela bene.
- 10 Decorate con la pera sbucciata, affettata e strofinata con del limone, le fragole lavate e tagliate a fettine e qualche bacca di pepe rosa.