

Crumble crostata lime e nocciole

Ingrédients

- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciole
- 50g di uovo (1 uovo medio)
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 120g di succo di lime
- 100g di zucchero
- 2 bucce di lime
- 2 uova
- 125g di burro
- 45g di burro pomata
- 45g di zucchero di canna
- 45g di farina
- 45g di polvere di nocciole

Préparation

1. Ecco una nuova ricetta per crostata al limone, ma per cambiare un po', lime!
2. e qui, niente meringa ma un croccante streusel per un effetto crumble alla nocciola che si sposa meravigliosamente con la leggera acidità del lime.
3. La ricetta è molto semplice e abbastanza rapida da realizzare Materiale: Frusta Matterello Teglia forata Cerchio di 20cm Ingredienti: Ho utilizzato la farina di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 45 minuti + 45 minuti di cottura Per una torta di 20cm di diametro: Pasta frolla alle nocciole: di burro pomata di zucchero a velo di polvere di nocciole Un pizzico di sale di uovo (1 uovo medio) di farina T55 di maizena Opzionale: 1 uovo per la doratura Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo, la polvere di nocciole e il sale.
5. Emulsionate il composto con l'uovo, quindi aggiungete la farina e la maizena.
6. Mescolate rapidamente e fermatevi appena riuscite a formare una palla.
7. Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.
8. Quindi stendete la pasta a uno spessore di 2-3mm e sistematela nel cerchio imburrito.
9. Bucherellate la pasta, quindi mettetela nel congelatore per almeno 15 minuti.
10. Quindi cuocete la pasta in bianco per 15-20 minuti a 170°C.
11. Rimuovete il cerchio, poi dorate la pasta con l'uovo sbattuto con un pennello e infornate di nuovo per 5-10 minuti controllando la colorazione.
12. Una volta fuori dal forno, lasciate raffreddare.
13. Crema al lime: di succo di lime di zucchero 2 bucce di lime 2 uova di burro Mescolare lo zucchero con le bucce di lime.
14. Aggiungete quindi le uova e sbattete il composto.
15. Nel frattempo, riscaldare il succo di lime; quando è caldo, versate la metà sulle uova continuando a sbattere, quindi rimettete tutto nella pentola.
16. Fate addensare la crema a fuoco basso mescolando costantemente.
17. Poi, aggiungete fuori dal fuoco il burro tagliato a pezzetti.

18. Quando la crema è omogenea, versatela sulla base di crostata raffreddata e mettetela in frigorifero.
19. Streusel alla nocciola: di burro pomata di zucchero di canna di farina di polvere di nocciole Mescolate i quattro ingredienti fino a ottenere una consistenza di crumble.
20. Versate i pezzi di pasta su una teglia ricoperta di carta da forno, quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, lo streusel deve essere ben dorato.
21. Lasciatelo raffreddare, quindi spargetene sulla crema al lime.
22. Decorate con alcune bucce di lime e pezzi di nocciola, quindi godetevelo!