

Crostata al limone e menta

Ingrédients

- 2 tuorli d'uovo
- 75g di zucchero
- 75g di burro ammorbidito
- 100g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 40g di succo di limone
- 2 uova
- 60g di zucchero
- 5g di maizena
- 60g di burro
- 120g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo
- 2g di foglie di menta

Préparation

1. Una ricetta soleggiata per prolungare un po' l'estate, che ne dite?
2. Inoltre, questa ricetta è abbastanza veloce da preparare ed è molto facile!
3. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
4. Aggiungete quindi il burro ammorbidito, poi la farina e il lievito in polvere.
5. Formate una palla e stendetela leggermente tra due fogli di carta da forno.
6. Ponetela in frigorifero per almeno 2 ore.
7. Poi stendetela in un cerchio di 20cm e infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti di cottura.
8. Sbattete le uova con lo zucchero, la scorza e la maizena.
9. Aggiungete il succo di limone.
10. Fate addensare il composto a fuoco lento mescolando continuamente, come per una crema pasticcera.
11. Fuori dal fuoco, lasciate raffreddare qualche minuto poi aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi e passate la crema al mixer ad immersione.
12. Coprite la crema con pellicola e lasciatela raffreddare in frigorifero.
13. Frullate la panna con le foglie di menta, quindi lasciate in infusione in frigorifero per 2 ore.
14. Quindi, montate la panna in chantilly aggiungendo lo zucchero a velo.
15. Montaggio: Mettete la crema al limone e la chantilly in due sac a poche con bocchette lisce, poi distribuitele sul sablé breton e buon appetito!