

Crostata con pere e crema pasticciera (Dolci)

Preparazione

Cominciamo preparando la pasta frolla come di consueto, lavorando velocemente farina, burro, zucchero, lievito e uova (un uovo e un tuorlo) nelle dosi indicate. Formiamo una palla e lasciamo riposare per un quarto d'ora. A parte prepariamo la crema pasticciera mettendo le uova ed il latte in un pentolino a scaldare, aggiungendo poi zucchero, vanillina e fecola e lasciando addensare mescolando sempre. Spegner la crema e mettere da parte. Poi sbucciamo e tagliamo tutte le pere a fettine sottili. Tiriamo la frolla con l'aiuto di un mattarello e foderiamo una tortiera da crostata. Versiamoci sopra la crema pasticciera avendo cura di spalmarla in modo uniforme: aiutiamoci con un pennello da cucina o con una spatolina. Infine disponiamo le fette di pera a raggiera. Inforniamo 30 minuti a 180 gradi. Spolverizziamo a piacere con cannella, zucchero a velo o zucchero di canna, ma è ottima anche così.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 300 grammi

Zucchero 190 grammi (di cui 150 per la frolla e 40 per la crema)

Burro 100 grammi

Uova 1 unità

Tuorli d'uovo (un tuorlo d'uovo per la frolla e due per la crema)

Lievito per dolci (mezza bustina di lievito per dolci)

Latte 200 millilitri

Vanillina (mezzo cucchiaino da caffè di vanillina)

Fecola di patate 20 grammi

Pere (due pere mature ma non troppo)