

Crostatine con crema alle mandorle



INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

Farina ITALIA Molino Persello	250g
Burro	170g
Zucchero a velo	110g
Uova	30g
Lievito per dolci	4g
Sale	1g
Scorza di limone grattugiato	
Semi di 1/2 di vaniglia	

Per la crema alle mandorle:

Burro morbido	125g
Farina di mandorle	125g
Zucchero a velo	125g
Uova piccole	2
Fecola di patate	20g
Crema pasticcera	125g

PROCEDIMENTO

1. Setacciate la farina con il lievito e sabbiarli con il burro in una planetaria.
2. Aggiungete le uova e il sale sciolto in poca acqua; aggiungete il limone e la vaniglia e per ultimo lo zucchero. Lasciate riposare l'impasto in frigo per 1 ora.
3. Nel frattempo montate il burro con la farina di mandorle e lo zucchero a velo; in un secondo momento unire le uova.
4. Incorporate a mano la fecola setacciata e la crema pasticcera fredda (per velocizzare, noi abbiamo utilizzato il nostro preparato per crema pasticcera a freddo!).
5. Stendere la pasta frolla negli stampini, riempirla di crema per 3/4 e mettere in forno a 180°C per 25-30 minuti.

OSSERVAZIONI