



crostata all'ananas di nicky



## **Ingredienti**

### Per la base:

- 300g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 1 scorza di limone
- 1 pizzico di sale

### Per la crema:

- 350g di latte
- 4 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 25g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 1 scorza di limone

### Per il topping:

- 5 biscotti McVitie's Digestive ai Fiocchi d'Avena



5 fette di ananas in barattolo

1 bicchierino di brandy

## Preparazione

Preparate la pasta frolla e ponetela in frigo a riposare per 30 minuti.

Sgocciolate le fette di ananas e mettete a macerare con il brandy.

Per la crema mettete a bollire il latte, poi in una terrina battete le uova con lo zucchero fino ad avere un composto cremoso e liscio.

Aggiungete la farina e diluite con latte caldo.

Mettete sul fuoco mescolando fino a cottura ultimata.

Mentre si raffredda la crema, sbriciolate i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

Stendete la pasta frolla in una tortiera precedentemente imburrata, farcite con i biscotti sbriciolati. Adagiatevi sopra le fette di ananas sgocciolate e coprite con la crema pasticcera.

Decorate la superficie con strisce di pasta frolla e mettete in forno per 40 minuti a 180°.

Una volta sfornato il dolce fate raffreddare e servite.

<http://sicucinaconmamma.blogspot.it/2013/07/crostata-allananas-con-biscotti.html>