



## 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 Flocchi 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.

Sgocciate 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 sgocciate 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>