



Ingredienti

170g di farina

50g di burro

60g di zucchero

1 uovo

biscotti McVitie's Original Digestives

1 cucchiaio di sciroppo di acero

il succo di mezzo pompelmo rosa

gocce di cioccolato bianco

zucchero a velo per spolverizzare

poca panna per decorare

Per la crema:

2 uova

60g di burro

80g di zucchero

30g di amido di mais

Preparazione

In una ciotola mettere la farina, il burro morbido, lo zucchero e un uovo.

Impastare bene tutto e formare un panetto ben omogeneo.

Mettere il panetto sul piano da lavoro e stenderlo formando un cerchio un pochino più grande della tortiera.



Mettere il disco di pasta nella tortiera, da 26 cm di diametro meglio se con cerniera, imburrata e infarinata.

In un piatto mettere il succo di pompelmo con lo sciroppo di acero.

Bagnare i biscotti nel succo e formare uno strato nella teglia, i miei biscotti erano un pò rotti, quindi il fondo è venuto un pò troppo sbriciolato, ma non fa nulla, è venuta buonissima comunque.

In una ciotola sbattere bene le uova con lo zucchero, unire il burro sciolto e l'amido di mais.

Versare questo composto nella teglia sopra di biscotti, livellare bene e distribuire sopra le gocce di cioccolato bianco.

Infernare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, o finchè sarà dorata.

Far raffreddare, spolverizzare con zucchero a velo e a piacere decorare con la panna fresca.

http://www.ricettegustose.it/Crostate_html/Crostata_al_pompelmo_rosa.html