



tartellette alla crema pasticcera con crumble



Ingredienti

per la pasta frolla:

300g di farina

150g di burro

120g di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

per la crema pasticcera:

500ml di latte

100g di zucchero

2 tuorli di uova

50g di farina

buccia grattugiata di limone

per il crumble:

1 confezione di biscotti McVitie's Digestive ai Flocchi d'Avena

Preparazione

per la pasta frolla:

Per prima cosa, versate la farina in un robot da cucina, aggiungetevi lo zucchero, il sale, poi prendete il burro freddo e tagliatelo a cubetti.

Deponetelo nel robot da cucina, unite l'uovo ed amalgamate il tutto velocemente.



Formate una palla con la pasta, avvolgetela con la pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigorifero per minimo 30 minuti.

per la crema pasticcera:

Riscaldare il latte, unendovi la scorza di limone.

Mettete i tuorli e lo zucchero in una pentola, sbattete il tutto fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Poi unite la farina setacciata e mescolate fino a farla incorporare al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando di continuo, versate a filo il latte caldo ma non bollente, dopo aver eliminato la scorza di limone quindi mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, dopodichè abbassate la fiamma e cucinare per 3 o 4 minuti.

Lasciatela raffreddare.

per il crumble:

Prendete la pasta frolla, mettetela su una spianatoia infarinata e tirate una sfoglia con l'aiuto di un mattarello di circa 1/2cm.

Con questa ricoprite degli stampini (se sono antiaderenti non necessitano di essere imburrati ed infarinati, altrimenti li dovete imburrare), deponete un cucchiaino di crema ormai fredda in ogni stampino, quindi prendete i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e sbriciolateli con le mani in una ciotola.

Ricoprite con i biscotti McVitie's Digestive d'Avena sbriciolati i dolci preparati in precedenza.

Una volta pronti, metteteli in una teglia da forno ed infornate in forno caldo per 15-20 minuti a 200°.

Una volta cotti, toglieteli dal forno e fateli raffreddare completamente prima di toglierli dagli stampini, quindi adagiateli in un piatto da portata e servite.

<http://ilblogdimaddy.altervista.org/tartellette-alla-crema-pasticcera-crumble/>