



Genovese - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - piccole dolcezze - crema pasticcera
Ingredienti:

Per la pasta frolla:
1 kg. di farina "00"
350 g. di strutto o margarina o burro
350 g. di zucchero
3 uova intere + latte =200g.
4 g. di ammoniaca
un pizzico di vaniglia

Mischiare zucchero, strutto, uova + latte ed aggiungere la farina, impastare velocemente e lasciare riposare in frigo per 30/40 minuti. Spianare la sfoglia fino ad uno spessore di circa ½ cm. e tagliare dei tondi con la rotella del diametro di 11 cm., mettere la crema gialla e richiudere. Infornare fino a quando risulteranno dorate (200°circa per 20/30 minuti). Appena fredde cospargere di zucchero a velo.

Per la crema pasticcera:
½ lt. di latte
3 cucchiaini di zucchero (160 g.)
50 g. di amido (o 70 g. di farina)
¾ tuorli d'uovo
1 bustina di vaniglia (meglio la stecca)
buccia di arancia grattugiata.

Miscelare le polveri ed i tuorli in modo che non si formino grumi. Mettere sul fuoco aggiungendo il latte e rimescolare finchè non si raddensa.

Il tondo da riempire ha un diametro di 11cm

Questa è la genovese prima del forno

[immagine non più disponibile]

Queste dopo

[immagine non più disponibile]

Questo è l'interno di una genovese con crema di ricotta, le altre le ho fatte con crema pasticcera

[immagine non più disponibile]

I dettagli per la preparazione della crema di ricotta li trovi nella ricetta della cassata.