



Torta con crema pasticcera - [Visualizza sul sito di mimma](#)

frolla - pasticciotto leccese - crema pasticcera - crema gialla

Frolla:
g 400 farina
g 200 burro
g 150 zucchero
2 uova
una bustina vanillina
una bustina lievito

Crema: [vedi torta brasiliana del Belgio](#)

Con la frolla foderare una teglia, versarvi la crema e chiudere il tutto con la restante frolla. Infornare a 180° per circa 40 minuti.
Decorare con zucchero a velo



[Vai alla discussione sul forum](#)