



Bimby: Crostata di arance e zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Per la pasta frolla:

2 tuorli, 250 gr di farina, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro, ½ cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale
1 bustina di zafferano
2 minuti vel. Spiga, avvolgere in pellicola trasparente e tenere in frigo per almeno mezz'ora.

Per la crema:

3 dl. di latte intero, 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di farina, la scorza grattugiata di un'arancia
7 min. 80° vel. 1

Stendere la pasta frolla nella teglia imburrata e infarinata, o nello stampo di silicone, coprire con la crema e aggiungere fette sottili di arancia e scorzette tagliate a filetti, ricoprire di zucchero a velo e cuocere a 180° per mezz'ora circa.

eCucinando.it