



Crostata alla frutta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Crostata - frutta - dessert - pasta frolla - crema gialla - pasticceria



Ingredienti:

***Pasta frolla**

300 gr. di farina

100 gr. di burro

1 uovo + 1 tuorlo

100 gr. zucchero

mezza bustina lievito vanigliato

* questa è la mia pasta frolla, meno burrosa e dolce, ma per me, decisamente ottima.

1 [crema gialla](#)

1 bustina di gelatina in polvere (ho usato la Cameo)

frutta a piacere (ho usato 10 fragole, 1 kiwi e 1 banana)

Procedimento:

Impastare e stendere la pasta frolla, meno 1/3, che userete poi per fare il bordo alla pasta stesa (teglia sganciabile spruzzata di olio), bucherellare bene la pasta e mettere a cuocere in forno (il mio) ventilato a 200° a metà del forno, per 20 minuti.

Nel frattempo fare la crema gialla e lasciare intiepidire.

Togliere il guscio di crostata dal forno e dopo 5 minuti, versare dentro, la crema gialla. Tagliare la frutta e guarnire.

Fare la gelatina (istruzioni sulla busta) e versarla sulla frutta. Tutto in frigorifero per un'ora.

[Vai alla discussione sul forum](#)