

CROSTATA CON LA CREMA

- Ingredienti per 6 persone:
180 grammi di farina, 110 grammi di burro, 110 grammi di zucchero, 80 grammi di buccia d'arancia candita, 200 grammi di crescenza, 3 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini di succo d'arancia, un'arancia, un limone, sale q.b.



- Preparazione:
mescolare la farina con 90 grammi di zucchero e disporla a fontana; unire 90 grammi di burro a pezzetti, i tuorli, un cucchiaino di buccia di limone grattugiata e una presa di sale. Impastare sino ad ottenere un composto omogeneo da fare riposare per 30 minuti. Passare la crescenza al setaccio, raccoglierla in una terrina, incorporarvi il succo d'arancia, lo zucchero e l'arancia candita a pezzetti. Stendere la pasta con il mattarello sino ad ottenere un disco. Foderare una teglia imburrata, farcire il dolce con il composto di crescenza e farlo cuocere per 40 minuti a 180 gradi. Lasciare raffreddare, poi disporre delle fettine d'arancia per guarnire.