



Ricetta N. RE003276 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 11:21

da ANNA RITA MONGILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Torta crema e amarena

Torta crema e amarena una torta di frolla semplice da realizzare e gustosa. Fatta con ingredienti che a casa di mia nonna non mancavano mai. Ottima per la colazione e anche per un fine pasto.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

Pasta frolla, crema pasticciera, amarene sciroppate:

300 g Farina

130 g Zucchero

130 g Burro

2 Uova

Q.b. Buccia di limone

1 cucchiaino Lievito

Crema Pasticciera:

500 ml Latte intero fresco

3 Tuorli

3 cucchiari Zucchero

3 cucchiari Farina

Q.b. Buccia di limone

1 Bacca di vaniglia

Q.b. Amarene sciroppate

Q.b. Zucchero a velo

Strumenti di cottura

Tortiera da 24 cm

Forno statico

Preparazione

Preparare la frolla e una volta pronto il panetto lasciar riposare in frigo per circa un' ora.

Una volta pronta la frolla dividere in due il panetto, imbrattare e infarinare una tortiera da 24 cm di diametro, stendere la frolla e foderare lo stampo. Farcire con la crema poi le amarene sciroppate e chiudere con la restante frolla. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 30/35 minuti, insomma quando la frolla sarà ben dorata sfornare la torta e spolverare con lo zucchero a velo.

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa