



Crostata di crema di panna

[Del 20/04/2001 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: 6 persone: pasta frolla già pronta, 150 g di zucchero, ½ lt. di panna liquida, 3 tuorli, amaretti, limone, zucchero a velo vanigliato.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la panna e la scorza grattugiata del limone, mettere in un pentolino a bagnomaria e fare addensare, senza far prendere l'ebollizione. Stendere la pasta in una teglia imburrata ed infarinata, coprirla con la crema preparata, cospargerla con qualche amaretto sbriciolato e metterla in forno a fuoco moderato, per circa 30 minuti. Lasciarla raffreddare, sformarla e spruzzarla di zucchero a velo vanigliato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]