



Crostata di frutta



Zuccherissimo



Difficoltà media



120 minuti

Ingredienti per la crostata di frutta.

1 Pasta frolla

450 g Crema pasticcera già raffreddata

50 g Zuccherissimo ridotto in polvere

A piacere Frutta di stagione

½ bacca Vaniglia

Procedimento



1. Vi ricordate la ricetta della Pasta Frolla? Stendete la pasta frolla su una tortiera precedentemente imburata. Fate cuocere in forno già caldo a 175° per circa 20 minuti. Prendete ora il fondo di pasta frolla per crostata e lasciatelo raffreddare.



2. Adagiate il fondo di pasta frolla sopra un vassoio da portata. Dopo aver ricavato delle strisce di carta da forno posizionatele sotto i bordi della crostata per non sporcare il vassoio da portata. Mettete la crema pasticcera all'interno di una sac à poche con bocchetta liscia n°8 e farcite l'interno della crostata.



3. Decorate la superficie con della frutta fresca a piacere. Cercate di evitare di utilizzare frutta troppo zuccherina, come per esempio le banane perché si possono facilmente ossidare. Spolverate con lo zucchero. Lasciate riposare per 10 minuti prima di servire per permettere allo zucchero di lucidare la frutta.