



# Crostata chiusa al limone

Dolci

🕒 30m

👤 4



## Ingredienti

- 3 in 3 Uovo
- 3 in 3 Limone
- 2 Decilitri 2 dl di Panna
- 150 g 150 g di Burro
- 100 g 100 g di Zucchero semolato
- 1 q.b. Zucchero al velo q.b.
- 1 q.b. Farina q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** In una casseruola fondete il burro e lo zucchero, unite il succo dei limoni e la scorza grattugiata di uno solamente, quindi lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco moderato. Unite la panna e le uova sbattuti assieme e continuate la cottura per altri 5 minuti, infine levate dal fuoco. Con metà della pasta frolla foderate una tortiera per crostate imburata e infarinata, versate la crema e coprite con la restante frolla stesa, formando un disco. Sigillate bene i bordi e cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite dopo aver spolverizzato con zucchero a velo.

