

Crostata al limone



Ingredienti

6 persone

800gr di pasta frolla
200gr zucchero
5 tuorli d'uovo
3 albumi montati a neve
30gr farina di fecola
2 limoni non trattati
zucchero a velo qb

Preparazione

Montare gli albumi con una parte dello zucchero fino a ottenere la classica neve.
Montare i tuorli e il rimanente zucchero.

Nel frattempo stendere la pasta frolla, bucarla e cuocerla in forno a 180° per 8/10 minuti.
Far raffreddare la base, poi cospargerla con la crema al limone così realizzata: sbattere 3 albumi a neve con 100 gr di zucchero, sbattere 5 tuorli con 100 gr di zucchero, aggiungere 30 gr di fecola o frumina, il succo di 2 limoni incorporare gli albumi che nel frattempo avrete tenuto in frigorifero.
Amalgamare e stendere il composto sulla pasta frolla.

Rimettere in forno a 170° per circa 30'.
Controllare la cottura con uno stecchino e al termine cospargere di zucchero a velo.