

Cestini di frolla alla crema



Ecco una variante dei [cestini di pasta frolla alla crema di nocciola e pistacchio](#) che avete già visto. Se vi avanza della pasta frolla e magari non avete utilizzato tutta la granella di pistacchio, potete preparare la crema pasticcera e farcire altri cestini di frolla.

Ingredienti per la crema pasticcera

250 ml di latte

60 g di zucchero

2 tuorli

20 g di farina

1 limone non trattato

Preparazione della crema

Lavate il limone e prelevate due strisce di scorza. Scaldate il latte in una casseruola con le scorze di limone. Riunite in una ciotola i tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina con una spatola e mescolate. Versate a filo sul composto il latte caldo filtrandolo con un colino e mescolate. In questo modo

eliminaréte le scorze. Versate l'insieme ottenuto nella casseruola e cuocete la crema su fiamma bassa, mescolando in continuazione, per circa 10 minuti, o comunque finché non si è addensata e non avrete ottenuto la consistenza che preferite. Lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente e poi mettetela in frigorifero.

Nel frattempo preparate i [cestini di pasta frolla](#) negli appositi stampi.



Una volta che i cestini saranno pronti e si saranno raffreddati, riempiteli con la crema pasticcera.

Potete poi decorarli con la granella di pistacchio o con pezzettini di arancia.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri dolci](#)