

Crostata Di Lamponi

Preparate la pasta impastando velocemente nel mixer gli ingredienti e, se occorre, aggiungete ancora un po' di latte. Quando gli ingredienti sono amalgamati, stendete la pasta con l'aiuto di un matterello e rivestite con questa una teglia - che avrete imburrato - bassa e dal bordo estraibile di 26 cm di diametro. Infornate a 200 gradi per circa 15 minuti fino a quando vedete che la pasta ha assunto un bel colore dorato. Sfornate subito e fate raffreddare. Preparate ora la crema frullando i lamponi con lo zucchero. Passateli poi al colino e amalgamateli con delicatezza alla panna montata a neve ben ferma. Spalmate sulla crostata la crema di lamponi, adagiatevi sopra i lamponi rimasti e servite subito.

Ingredienti

500 G Lamponi

Per La Pasta:

250 G Farina

2 Cucchiaini Lievito In Polvere

2 Cucchiaini Zucchero

1/2 Cucchiaino Sale

150 G Burro

17 Cl Latte

Per La Crema:

60 Cl Panna

4 Cucchiaini Zucchero

250 G Lamponi

Note

Preparazione: 50 minuti.