

Crostata ai lamponi e crema pasticcera

Il lampone è sempre stato il mio frutto preferito in assoluto, fin da quando ero bambino e andavo con gli zii a raccoglierle in montagna. La crostata è un classico della pasticceria. Una farcitura di crema pasticcera e tanti golosi e morbidi lamponi. Veniamo alla ricetta.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- lamponi freschi q.b.
- crema pasticcera (vedere la ricetta)

Procedimento:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera seguendo le indicazioni pubblicate [QUI](#). Lasciatela raffreddare completamente e ponetela in frigorifero coperta da pellicola trasparente.

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaino. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite una teglia per crostata (è preferibile utilizzare quella con la base che si stacca dal

bordo e bucherellata al centro per il passaggio dell'aria che impedisce il formarsi di bolle antiestetiche) con della carta da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto.

Accendete il forno a 180° C e quando è a temperatura infornate la crostata per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare completamente.

Una volta raffreddata, aiutandovi con una sac à poche, distribuiteci sopra la crema pasticcera. Lavate i lamponi sotto l'acqua fredda e scolateli delicatamente per non romperli. Infine versateli su della carta assorbente per asciugarli quanto possibile. Non schiacciate ne manipolate troppo o tenderete a farne una pappella :-).



Infine cospargete con i lamponi. Ponete in frigorifero. Prima di servirla consiglio di toglierla dal frigorifero almeno 15 minuti prima, e se volete potete cospargere la superficie con dello zucchero a velo.

Buon appetito.

Charles