

## Crostata con crema al limone, mandorle e pere

*Gusto e freschezza primaverili in una crostata dai sapori squisiti: crema al limone, mandorle croccanti e dolci fettine di pere.*



Perfetta per un **fine pasto** delicato o per una **merenda** in compagnia da gustare all'aria aperta, oggi ti proponiamo la nostra **crostata con crema al limone, mandorle e pere**.

Conquista i tuoi ospiti e amici con un dessert facile da preparare e d'effetto: un trionfo di sapori raffinati, dato dalla freschezza della crema al limone e dalla croccantezza della frolla e delle mandorle.

Una ricetta tradizionale con un tocco di modernità, non ti resta che provarla!

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 50 min.**

**Ingredienti**

**(per 4 persone)**

**Per 1 crostata (tortiera da 24 cm di diametro)**

**4 pere Despar Passo dopo Passo**

**1 cucchiaino di mandorle sgusciate al naturale Despar Bio,Logico**

1 semi di mezza bacca di vaniglia

**Il succo di 1 limone di Siracusa IGP Despar Premium**

**Per la crema**

80 g di zucchero di canna

300 g di acqua

35 g di amido di mais o di fecola di patate

**50 g di burro da centrifuga Despar Premium**

2 uova intere

Il succo e la scorza grattugiata di 1 limone

**Per la frolla**

250 g di farina tipo 1

150 g di farina di mandorle

2 uova intere

100 g di zucchero di canna

90 g di olio extra vergine di oliva delicato

Un pizzico di sale

Scorza grattugiata di mezzo limone

1 semi di mezza bacca di vaniglia

Fagioli secchi per la cottura della frolla

### Preparazione

1. Per la frolla unisci in una ciotola zucchero, uova, olio, buccia grattugiata di mezzo limone e semi di vaniglia. Mescola con le dita. Aggiungi le farine mescolate, aiutandoti con una forchetta. Man mano che il composto diventa sodo e corposo, impasta con le mani trasferendolo su una spianatoia leggermente infarinata. Se risulta ancora appiccicoso, spolvera con poca farina finché sarà liscio. Avvolgi nella pellicola e riponi a riposare la frolla in frigo per 30 minuti.
2. Trascorso il tempo, preleva il panetto dal frigo e stendilo con un mattarello su un foglio di carta da forno. Fodera con la frolla uno stampo unto d'olio.
3. Pratica dei fori sulla base con i rebbi di una forchetta, copri con un foglio di carta da forno e versa sopra dei fagioli secchi. Cuoci a 160 °C per 20 minuti. Trascorso il tempo, leva i fagioli e il foglio di carta forno e cuoci per altri 10 minuti.
4. Unisci la fecola al succo di limone, mescola e versa in un pentolino a bordi alti. Riscalda a fuoco basso, mescolando per pochi secondi. Aggiungi lo zucchero, la buccia di limone e l'acqua. Porta a bollore sempre mescolando, fino a ottenere uno sciroppo denso. Togli dal fuoco, aggiungi il burro e fallo sciogliere mescolando. Aggiungi le due uova precedentemente sbattute e mescola energicamente con una frusta fino a ottenere una crema liscia.
5. Versa la crema sulla base di frolla precedentemente preparata. Una volta ben rappresa la crema, taglia a dadini le pere, insaporiscile con i semi di vaniglia e con il succo di limone. Cuocile per 5 minuti a fuoco moderato e lascia raffreddare. Decora la crostata con le pere e mandorle intere.