

## Crostatine al Lemon Curd



Trovo che preparare delle crostatine invece di una crostata da tagliar poi a fette, sia sempre molto comodo; specie in caso di una festa!

Una volta per il primo compleanno della bimba dei vicini ne ho preparate trentasei, tutte con glassa di colori differenti: non ne sono avanzate...

### Ingredienti:

farina	g.	100
burro	g.	50
zucchero	g.	50
uovo intero	pz.	1
vaniglia bourbon e scorza di limone	Ad. Lib.	

### Preparazione:

per 12 stampini da cm 6 (o una tortiera da cm Ø 20)

Montare a crema zucchero e burro ammorbidito. Aggiungere quindi l'uovo e quindi la farina con vaniglia e/o scorza di limone.

Lasciar riposare al fresco per 30'.

Scaldare il forno a 180°.

Imburrare le formine (in alternativa formine in carta nelle formine).

Adattare l'impasto alla forma con le mani.

Riempire con un mezzo barattolo di „Lemmon Curd“ (si può trovare, p.e., alla Coop-CH) o, meglio ancora, prepararlo in casa!

(Lemon Curd di Fulvio)

Cuocere 20'.

Coprire con una glassa di zucchero a velo e succo di limone (eventualmente colorata in giallo).

Lasciar raffreddare.

Mangiare!

### SUGGERIMENTI E NOTE:

- Utilizzare, se si preferisce, una [pasta frolla classica](#).