

Torta pasticciotto o pasticciotti

ingredienti:

500 gr. di farina

220 zucchero

220 strutto (nel caso della torta ci metto 180 di strutto e 40 di burro, per rendere la frolla più facilmente lavorabile)

1 uovo intero

1 o 2 tuorli (preferisco non eccedere con le uova nell'impasto ed abbondare invece nella crema)

pizzico di sale

zeste limone

un cucchiaino di lievito o bicarbonato (facoltativo, rende la frolla ancora più frolla)

crema pasticciera

amarene sciropate (facoltative. Io non le uso)

- impastare la frolla come di consueto e lasciar riposare in frigorifero almeno mezz'ora -

- Preparare una crema pasticciera, buona, ricca di tuorli e senza farina. io uso la maizena, non sopporto il retrogusto della farina nella crema. però la crema è meno "stabile" così. quindi va benissimo nei pasticciotti, che diventano goduria allo stato puro, frolla friabile e crema che si scioglie in bocca.... nella torta sarebbe meglio metterci un po' di farina, ma poca!

Si stende la frolla sul fondo e sulle pareti dello stampo (o degli stampini da pasticciotto, ovali, o quelli che si hanno), si versa la crema (almeno un paio di centimetri eh?), e, facoltativamente, a gusto, si sparpagliano sopra amarene sciropate. dopo di che si copre con un'altra sfoglia di frolla, si fa qualche buchetto con lo stecchino qua e là, se si vuole lucidare spennellare con l'albume avanzato o con latte e via di cottura. La torta una quarantina di minuti, e si mangia tiepida. I pasticciotti una ventina di minuti, e si mangiano bollenti :) si devono rompere fra le mani, e ci si devono ustionare le dita e la lingua :))

[Frammenti di Aria](#)



[Quando ho mangiato bene mi informo sul destino degli altri.](#)