

Torta Base Morbida con Crema Pasticcera e Frutta Fresca

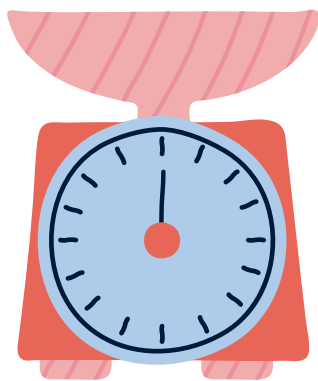
INGREDIENTI:

Base Morbida

2 UOVA
100G ZUCCHERO
80 ML OLIO
150 G FARINA 00
1 CUCCHIAINO
LIEVITO
1 PIZZICO SALE

Crema

3 TUORLI
50 G ZUCCHERO
25 G FECOLA
250 ML LATTE
SCORZA DI LIMONE
NON TRATTATO



PROCEDIMENTI PER OTTENERE LA BASE

NEUTRA: CON LE FRUSTE MESCOLARE BENE UOVA E OLIO, AGGIUNGERE POI ZUCCHERO.

UNIRE FARINA, LIEVITO, SALE E CUOCERE PER 10 MIN A 180 GRADI.



PROCEDIMENTI PER OTTENERE LA CREMA PASTICCERA

PERFETTA: MESCOLARE CON UNA FRUSTA A MANO TUORLI E ZUCCHERO. AGGIUNGERE FECOLA E SCORZA DI LIMONE E MESCOLARE. AGGIUNGERE LATTE E PORTARE A BOLLIRE SUL FUOCO FINO A QUANDO SI ADDENSA, MESCOLANDO CONTINUAMENTE A MANO CON FRUSTA. BASTERANNO POCHI MINUTI.

