

Torta alla crema

10 - 12 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

200 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 pizzico di sale
100 g di burro
1 uovo

Glassa:

100 g di zucchero
40 g di farina
0.5 c. da tè di sale
4 dl di latte
4 uova
50 g di burro fuso
40 ml di succo di limone

Decorazione:

di zucchero

1 Preparazione:

Spruzzare lo stampo (Ø 28 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito, il sale, lo zucchero vanillinato e lo zucchero, aggiungere il burro tagliato a pezzi e lavorare con le mani in un composto omogeneo e friabile. Aggiungere l'uovo e mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

Stendere l'impasto con uno spessore di ca. 3 mm e diametro corrispondente allo stampo e posizionarlo al suo interno. Formare un bordo e bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 220 °C**Aria calda: 200 °C**

3 Glassa:

Mescolare lo zucchero, la farina e il sale in una terrina. Unire un po' alla volta il latte, le uova e il burro fuso continuando a mescolare. Infine, aggiungere il succo di limone, mescolare brevemente e versare sull'impasto. Cuocere sul ripiano più basso del forno preriscaldato per 20 - 25 minuti.

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: 20 - 25 Minuti

Lasciar raffreddare per ca. 10 minuti, quindi togliere delicatamente dallo stampo e lasciar riposare su una griglia per dolci.

4 Dekorazione:

Prima di servire, cospargere con lo zucchero.