



# Frolla, amarene, crema pasticcera

Ricetta di Il Giardino dei Sapori - Milano

## Ingredienti

### FROLLA

10 g di uovo plant based Beamy  
40 ml di acqua fredda  
120 g di burro morbido  
100 gr di zucchero a velo  
1 scorza di limone  
2 C di latte  
300 g di farina  
0.5 bustina di lievito

### CREMA

30 g di uovo plant based Beamy  
120 ml di acqua fredda  
0,5 L di latte intero (o metà latte e panna)  
140 g di zucchero semolato  
80 g di farina "00" o amido  
1 pizzico di vanillina o semi di vaniglia  
1 zesta di limone bio o zenzero  
Amarene sciroppate  
Zucchero a velo



## Procedimento

Sciogliere 10 g di uovo plant based Beamy in 40 ml di acqua fredda.

Impastare tutti gli ingredienti della frolla, dividerla in due panetti e stenderli tra due fogli di carta da forno. Far riposare in frigorifero.

Unire tutti gli ingredienti della crema in sequenza e sbatterli fino a raggiungere una pastella senza grumi.

Cuocerla su fuoco medio girando sempre fino alla densità desiderata.

Foderare una teglia con la prima frolla, farcire con la crema e le amarene e coprire con il secondo disco di frolla. Bucare il secondo disco per far uscire l'aria.

Infornare a 180° a forno caldo ventilato per 30-40 minuti.

Servire con zucchero a velo

