

**Ingredienti :**

Pasta:

350 gr Farina

120 gr Burro

120 gr Zucchero

3 uova

1/2 dose per dolci

1 bustina di vanillina

Crema

Succo di 3 limoni

50 gr burro

1/2 litro di latte

80 gr zucchero

2 cucchiaini di farina

**Ricetta :**

- 1- Amalgamare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero e la vanillina ed ottenere un'impasto spumoso.
- 2- Aggiungere una ad una le uova
- 3- Aggiungere la farina poco alla volta e per ultima la dose.
- 4- Ottenere un'impasto morbido.
- 5- Riporre l'impasto in frigorifero per almeno un'ora.

Crema:

- 1- Far sciogliere il burro sul fuoco e aggiungere la farina tutta in una volta.
- 2- Amalgamare velocemente e fare attenzione a non formare grumi
- 3- Aggiungere poco per volta il succo dei limoni e il latte
- 4- Rimettere sul fuoco e portare ad ebollizione
- 5- Far bollire per 1 o 2 minuti circa sempre mescolando.

- Stendere la pasta di uno spessore di 1/2 centimetro e foderare uno stampo avendo cura di tenere i bordi alti
- versarvi la crema al limone
- guarnire con le striscioline di pasta
- infornare il tutto nel forno preriscaldato a 180° per 45/50°

**Consigli :**

Non è necessario ultimare la cottura della crema al limone in quanto la stessa finirà di cuocersi in forno.