



Quadrotti di crema

Ingredienti per 4 persone (per una teglia quadrata 20 x 20 cm)

110 g	Burro
60 g	Zucchero a velo
n° 1/2	Cucchiaino di sale
135 g	Farina

Per il ripieno

n° 4	Tuorli
n° 1	Barattolo di latte condensato da 400 g
80 ml	Succo di limone appena spremuto
q.b.	Zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

1. Imburrare una teglia quadrata e coprirla con carta forno. Imburrare leggermente anche questa (è importante che non saltiate questo passaggio!).

Preparare la base

2. con le fruste elettriche battere a forte velocità il burro con lo zucchero ed il sale finchè il composto sarà chiaro e spumoso. Ora usando solo un cucchiaino e non più le fruste unire la farina a poco a poco, lavorando sempre con il cucchiaino il minimo indispensabile perchè il tutto stia insieme.
3. Si otterrà un composto piuttosto morbido, se proprio troppo morbido aggiungere pochissima farina. Mi raccomando, non impastarlo a mano! Mettere l'impasto subito nella teglia.
4. Ora, senza tanti complimenti, pressarlo usando le mani fino a ricoprire tutta la base, cercando di dare uno spessore uniforme. Bucherellare con una forchetta, metterlo in frigo 15 minuti e poi cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per circa 15-20 minuti. Dovrà risultare sodo.

Nel frattempo preparare il ripieno

5. versare in una ciotola i tuorli con il latte condensato e battere con le fruste elettriche. Appena il tutto sarà omogeneo versare il succo di limone e girare finchè risulterà perfettamente incorporato. Non spaventatevi se quando unite il succo il composto sembra "slegarsi": continuate a girare e tornerà omogeneo.
6. Versare la crema con delicatezza sulla base preparata e rimettere in forno abbassandolo a 160 °C per circa 20 minuti più o meno, finché la crema sarà rassodata ma non colorita.
7. Far raffreddare a temperatura ambiente e poi mettere in frigo una notte, senza sformarlo. Il giorno dopo aiutandosi con la carta forno sformare il dolce e tagliarlo in quadratoni usando un coltello affilato.

Servirli freddi di frigo, spolverizzandoli eventualmente con poco zucchero a velo.