**Per la pasta frolla**

250 g. di farina
125 g. di zucchero
125 g. di burro
1 uovo
1 pizzico di sale

**Per la crema**

150 g. di zucchero
2 tuorli
50 g. di burro
la buccia grattugiata di un limone
il succo di 1 limone
80 di farina
500 g. di latte

**Per la pasta margherita**

1 uovo
1,5 cucchiai di acqua
62,5 gr di zucchero
35 gr di fecola di patate
40 gr di farina
lievito in polvere
scorza di limone grattugiata e/o vaniglia

**Per la frolla** : lavorate la farina e lo zucchero, il burro, un uovo, un pizzico di sale Rivestite una tortiera di 26 centimetri di diametro, schiacciando direttamente la frolla sul fondo e sui bordi. Riponete in frigorifero.

**Per la crema**: in un pentolino mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina. Diluite con il latte e il succo di limone; aggiungete anche la buccia del limone grattuggiata.
Passate il tutto sul fuoco a calore moderato, aggiungete il burro che si scioglierà , mescolando fino a che la crema comincia a bollire. Appena bolle, togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e spalmate sul fondo di pasta frolla.

**Per la pasta di copertura**: sbattete il tuorlo con l'acqua bollente. Unire al composto 45 gr di zucchero, la vaniglia e/o il limone. Montare a neve l'albume ed unire sempre sbattendo i rimanenti 17,5 gr di zucchero. Unire, mescolando delicatamente, la farina, la fecola e 1 cuchiaino di lievito in polvere. Versate il composto sulla crema coprendola molto bene.

**Cuocere** in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare, quindi spolverate con lo zucchero a velo.

http://paneburroemarmellata.myblog.it

paneburro_marmellata@live.it

BY NC ND