

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostatine alle fragole

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



Le crostatine alle fragole sono dei dolcetti buonissimi, semplici e genuini, perfette da proporre in estate ai vostri figli come merenda pomeridiana, soprattutto perchè fatte con le vostre mani.

Le fragole sono un tipo di frutta sempre molto apprezzato anche dai più piccoli, soprattutto quando fa più caldo perchè fresche e colorate. Queste crostatine sono molto semplici, basta realizzare la pasta frolla e precuocerla per avere dei contenitori perfetti per una specie di marmellata rustica cotta per pochissimo tempo per lasciare anche qualche pezzo di fragola un po' più integro e decorata con dei ciuffetti di panna montata

zuccherata sempre perfetta in abbinamento alle fragole.

Insomma un dolce fresco, estivo e perfetto per tutti, sia per una merenda ma anche come golosa colazione.

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

ACQUA 2 cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

## PER LA FARCIA

FRAGOLE 500 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiari da tavola

SCORZA DI LIMONE pezzo - 1

PANNA MONTATA zuccherata -

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare le crostatine alle fragole dovrete come prima cosa dedicarvi alla preparazione della pasta frolla, in questo caso sarà una pasta frolla per cottura in bianco così da realizzare dei gusci che saranno sempre pronti per essere farciti. Potrete conservarli anche per diversi giorni se chiusi in un contenitore con tappo a chiusura ermetica.

Se utilizzate la macchina impastatrice sarà tutto molto più semplice e veloce ma potrete procedere ugualmente anche a mano.

Iniziate dalla farina che unirete allo zucchero, alla vanillina e all'uovo. Iniziate ad amalgamare questi ingredienti, quindi aggiungete un paio di cucchiari d'acqua ed il burro e

terminate la lavorazione dell'impasto.

Non dimenticatevi d'aggiungere anche un pizzico di sale ed impastate nuovamente.

**2** Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e stendetelo tra due fogli di carta forno, quindi riponetelo in frigorifero per almeno mezz'ora così da far rilassare la maglia glutinica e rendere l'impasto più malleabile.

**3** Nel frattempo passate alla preparazione delle fragole: lavatele e rimuovete il picciolo, quindi tagliatele a pezzettoni, se sono piccole potete anche lasciarle intere.

Trasferitele in padella insieme ad una scorza di limone e due cucchiari di zucchero di canna, quindi accendete il fuoco e fate in modo che cuociano formando una bella salsa. Non cuocete troppo le fragole ma fate in modo che qualche pezzo si possa ancora intravedere nella salsa, in questo modo le vostre crostatine saranno ancora più gustose.

**4** Riprendete la pasta frolla dal frigorifero, stendetela bene con il mattarello a circa 1/2 cm di spessore, quindi ricavate dei dischi dal diametro leggermente superiore a quello dei pirottini o stampini che avete scelto per la cottura.

Foderate con i dischi di frolla gli stampini leggermente imburrati, copriteli con un pezzo di carta forno e riempite con i pesetti da pasticciare o con dei fagioli o ancora con del riso.

Infornate a 190°C per circa 15 minuti o fino a doratura della frolla.

**5** Sfornate e rimuovete i gusci dagli stampini, quindi fateli freddare su una griglia. Farcite i gusci di frolla con la salsa rustica di fragole e decorate, infine con della panna montata zuccherata.

Conservate le crostatine alle fragole in frigorifero fino al momento di servirle in tavola.