

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata cioccolato e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La crostata cioccolato e fragole è facile da preparare. Vi serve un guscio di frolla, cioccolato da fondere e fragole dolci. Non potete preparare un dolce complesso? Preparare la crostata cioccolato e fragole sarà un gioco da ragazzi!

PER CIRCA 250 G DI PASTA FROLLA

FARINA 125 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 60 gr

UOVA ½

VANILLINA ½ bustine

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

FRAGOLE 500 gr

GELATINA neutra - 150 gr

PREPARAZIONE

1 Qualora non abbiate a disposizione un guscio precotto di pasta frolla, realizzate un

impasto di frolla per cottura in bianco.

Quindi disponete la pasta frolla in uno stampo di circa 20 cm di diametro e cuocetelo per 20 minuti in forno a 200°C avendo l'accortezza di coprire la frolla con della carta forno riempita con dei pesetti da pasticceria o con riso o fagioli.

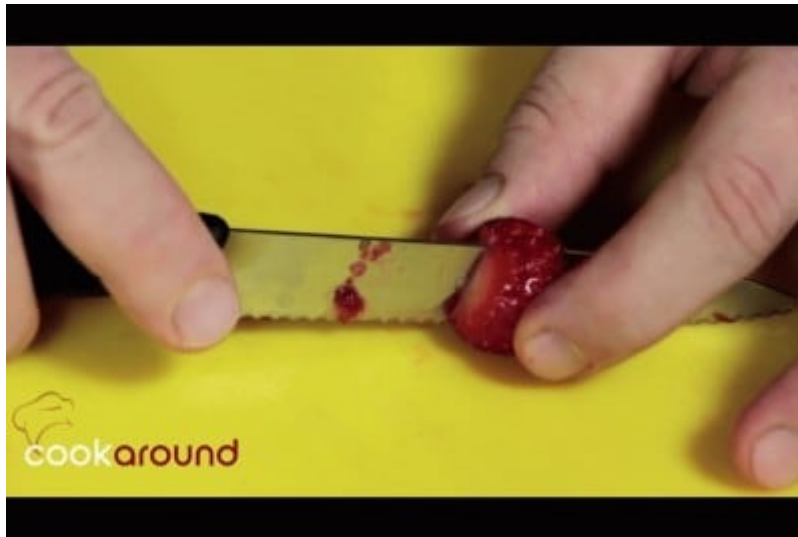
Sfornate il guscio di pasta frolla, rimuovete la carta forno con i pesetti o con il riso e infornate nuovamente per circa 5 minuti o fino a doratura.

Fate fondere il cioccolato fondente a bagno maria o in forno a microonde.

Colate il cioccolato fuso sul guscio di pasta frolla.



2 Lavate e pulite le fragole, quindi tagliatele a metà e disponetele sul cioccolato fuso.



3 Lasciate freddare bene la crostata, quindi spennellate le fragole con della gelatina neutra oppure spolverate a piacere con dello zucchero a velo.



NOTE

Se avete un po' più di tempo e vi piace la consistenza cremosa nelle crostate, invece di farcire col solo cioccolato potete preparare una semplice crema al cioccolato fondente. Ovviamente va bene la ricetta di crema al cioccolato che preferite ma potete anche fare questa, semplice e veloce: battete energicamente 2 tuorli con 60 g di zucchero (di più se il vostro cioccolato è molto amaro), aggiungete 50 g di amido di mais. A parte fate scaldare, senza portare all'ebollizione, 300 ml di latte e 200 ml di panna, metteteci dentro 200 g di cioccolato fondente (circa al 50% di cacao) ridotto in pezzi, mescolate velocemente per farlo sciogliere. Aggiungete questo composto ai tuorli e mescolate con cura per evitare la formazione di grumi. Mettete tutto sul fuoco bassissimo e fate addensare senza fare mai bollire. E' una crema versatile e golosissima, che ben si sposa con le fragole.