

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di sfoglia alla frutta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

UOVA 1

CREMA PASTICCERA 100 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 20 gr

FRUTTA FRESCA

GELATINA

### PREPARAZIONE

**1** Stendete la pasta sfoglia fino a raggiungere uno spessore di 3 mm.

Usando un coltello affilato o una rotella taglia pasta, ricavate dalla sfoglia un rettangolo di 46 cm di lunghezza e di 15 cm di larghezza.

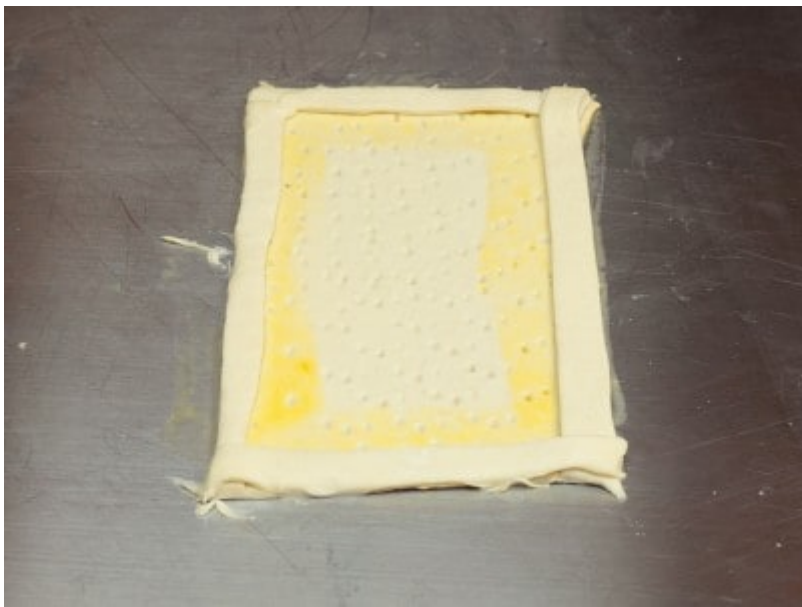
Ricavate, inoltre delle strisce larghe 1,5 cm e lunghe quanto i lati del rettangolo più grande.

Sbattete l'uovo in una ciotola.

Bucherellate il rettangolo di sfoglia più grande con l'apposito buca-sfoglia o con i rebbi di una forchetta e spennellatene i bordi con l'uovo sbattuto.



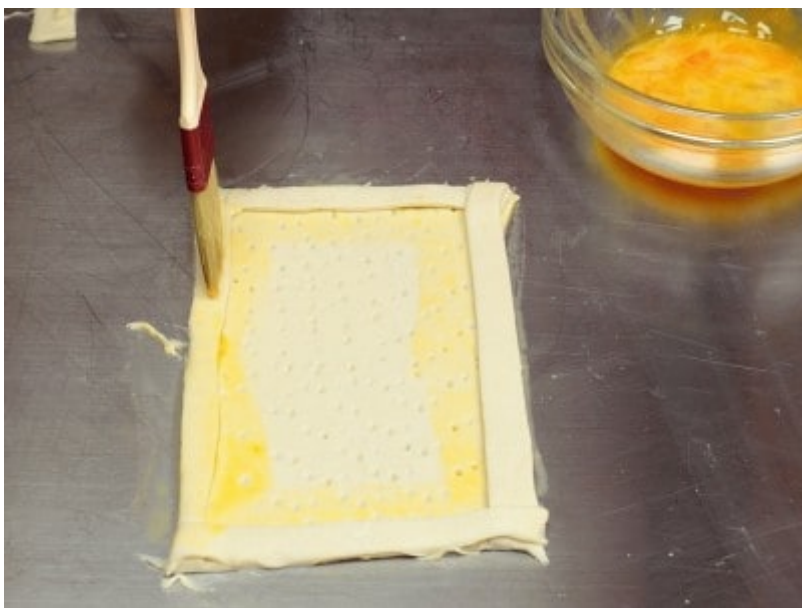
**2** Collocate le strisce di sfoglia più piccole lungo i bordi del rettangolo di sfoglia più grande.



**3** Riponete il tutto in frigorifero per 30 minuti o fino a quando risulti ben freddo.

Scaldate il forno a 180°C.

Riprendete la sfoglia dal frigorifero e spennellate con l'uovo sbattuto anche i bordi precedentemente applicati.



**4** Infornate il tutto per circa 20 minuti o fino a doratura, mettete da parte a raffreddare.

Preparate la crema pasticcera come da indicazioni date dalla ricetta base (la potete trovare cliccando sul link nella lista degli ingredienti) e mettetela a raffreddare.

Una volta fredda, sbattetela velocemente con una frusta per ammorbidirla ed

incorporatevi le gocce di cioccolato.



- 5** Trasferite la crema pasticcera in una sac à poche dotata di bocchetta tonda che sia più grande delle gocce di cioccolato altrimenti queste potrebbero otturare la bocchetta.

Distribuite la crema sulla base di sfoglia ormai fredda.



- 6** Tagliate la frutta che avrete scelto e disponetela sulla sfoglia a copertura totale della crema.

Spennellate, infine, della gelatina a piacere (neutra o, in questo caso, alla fragola) sulla frutta, renderà il risultato molto più lucido e brillante.

