

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine con le fragole

di: *dormiglia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
100 g di zucchero
150 g di burro
3 tuorli
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

250 g di ricotta
2 uova
5 cucchiaini di zucchero
un pizzico di sale
200 g di fragole.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: mettete la farina sopra una spianatoia al centro mettete tutto gli altri ingredienti e impastare velocemente.



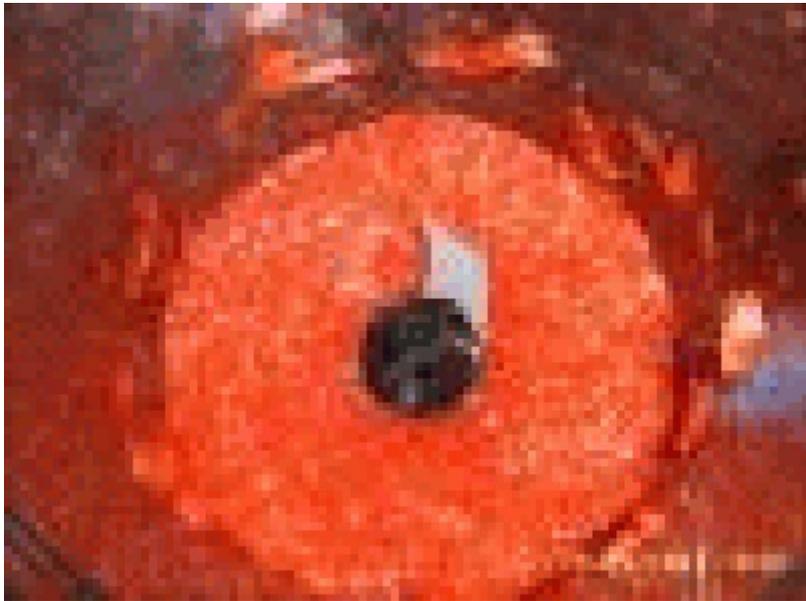
- 2 Per il ripieno: amalgamate la ricotta con lo zucchero.



- 3 Aggiungete le uova.



4 Nel frullatore frullate le fragole.



5 Unite la pura di fragole al composto di ricotta e mescolare bene.



6 Con la pasta frolla rivestite degli stampini in alluminio.



7

Riempite con il composto di ricotta e fragole e decorate con la frolla rimasta.



8 Ifornare a 180° per 25 minuti circa.

