

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce nero alle fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO DELLA FROLLA



Dolce nero alle fragole, un dolce strepitoso! Fragole e cioccolato è un abbinamento classico e raffinato. Qui ve lo riproponiamo in questa crostata che è una vera delizia: un guscio croccante ed una crema ricca di cioccolato ben si accostano alla freschezza ed al profumo delle fragole affettate e spolverate di zucchero a velo. Una fetta è poca, perché l'insieme di tutti questi elementi creano una vera e propria esplosione di gusto! Provate questa ricetta davvero favolosa e se amate questo tipo di dolci, vi lasciamo anche un'altra idea: [crostata con crema al limone](#), ottima!

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 250 gr
CACAO AMARO 50 gr
ZUCCHERO A VELO 120 gr
BURRO morbido a pezzi - 200 gr
TUORLO D'UOVO 1
BURRO per lo stampo -

INGREDIENTI PER LA FARCIA

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr
PANNA 300 ml
LATTE INTERO 600 ml
UOVA piccole - 2

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

FRAGOLE 500 gr
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il dolce nero alle fragole, incorporate alla farina il burro, il cacao, il tuorlo e lo zucchero a velo e lavorateli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettete in frigorifero per 2 ore avvolto nella pellicola.





2 Stendete la pasta e foderate uno stampo imburrato di 24 cm.

Punzecchiate il fondo e mettete in frigo per un'altra ora.

Cuocete la torta in forno caldo a 190°C per 15 minuti.

Intanto portate ad ebollizione la panna ed il latte e scioglietevi il cioccolato a pezzetti.



3 Fate raffreddare, incorporate le uova sbattute e mescolate.



- 4 Versate la crema nel guscio e cuocete in forno per 15 minuti, proseguendo un po' la cottura se la crema risultasse troppo morbida.



- 5 Sfornate la torta, attendete qualche minuto e poi sformatela.

Una volta ben fredda, distribuite in superficie le fragole affettate e spolverate leggermente con dello zucchero a velo.

