

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con crema allo yogurt e fragole

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: 6-7 ORE DI RIPOSO



Quando esplode al primavera scoppia anche la voglia incredibile di mangiare fragole! Buone succose si prestano benissimo per essere gustate in purezza o come ingrediente nei dolci! Se le amate quanto noi, vi proponiamo allora una ricetta che non potete assolutamente perdere: crostata con crema allo yogurt e fragole. Il guscio friabile di pasta frolla contiene perfettamente un dolce crema allo yogurt arricchita con tante fragole gustose! Provate questa ricetta, diverrà un vostro asso nella manica! Se cercate altre idee golose con le fragole ve ne diamo un'altra, anch'essa imperdibile: avete mai provato il [clafoutis](#)

## PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PER LA GELATINA DI FRAGOLE

FRAGOLE 125 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

GELATINA IN FOGLI 6 gr

## PER LA CREMA ALLO YOGURT E FRAGOLE

FRAGOLE 100 gr

YOGURT BIANCO NATURALE 70 gr

PANNA 70 gr

ZUCCHERO A VELO 35 gr

GELATINA IN FOGLI 4 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la crostata con crema allo yogurt e fragole per prima cosa dedicatevi alla frolla, impastando con le dita velocemente il burro con la farina. Fatto ciò fate una fontana e al centro mettete un uovo, quindi impastate di nuovo con una forchetta e aggiungete anche lo zucchero. Quando si inizierà a formare una palla, aggiungete anche l'estratto di vaniglia e la buccia di limone grattugiata quindi concludete di impastare. Avvolgete il tutto in una pellicola e lasciate riposare in frigorifero per circa trenta minuti. In un contenitore da parte frullate 100 g di fragole e aggiungetele allo

yogurt bianco quindi mescolate per bene. In un altro contenitore frullate 125 g fragole che vi serviranno per la gelatina, fate passare il succo all'interno di un colino quindi aggiungete lo zucchero a velo passato al setaccio e rifrullate per eliminare i grumi. In un recipiente mettete i fogli di colla di pesce a bagno in acqua fredda e dopo pochi minuti, quando saranno morbidi strizzateli, poi fateli sciogliere in un pentolino con dell'acqua su un fuoco molto dolce e quando i fogli saranno totalmente sciolti aggiungeteli al composto di fragole e zucchero mescolando bene. Stendete la frolla e mettetela in una teglia di circa 18 cm bucherellando il fondo e cuocetela in bianco a 190 gradi per 15 minuti. Quando sarà cotta e raffreddata aggiungete la gelatina di fragole facendo uno strato e mettete tutto in frigo per 3 ore almeno. A questo punto sul fuoco sciogliete altri fogli di gelatina precedentemente ammollati in acqua fredda e fateli sciogliere con un po' di panna. Aggiungete quindi la gelatina al composto di yogurt e fragole mescolando bene. In un recipiente da parte frullate lo zucchero con la panna e incorporate delicatamente quest'ultima allo yogurt. Distribuite il tutto sulla crostata, livellate e decorate con fette di fragole fresche e qualche fogliolina di menta. Spennellate con gelatina liquida neutra prima mettete in fresco per 30 minuti in frigorifero.