

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di fragole

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



È finalmente arrivata la stagione delle fragole!

Questi dolci e deliziosi frutti rossi che aprono le porte alla bella stagione, e che mettono allegria solo a guardarli! Noi le mangeremmo in continuazione! E ci piacciono così tanto che oggi le abbiamo trasformate in una bella [torta](#)!

La nostra torta di fragole è un dolce delizioso. Le fragole mature racchiuse nell'impasto sono una **sorpresa ad ogni morso**. Servi la torta di fragole a fette, accompagnate da abbondante zucchero a velo e con un cucchiaino di **deliziosa salsa di fragole** versata sulla sommità della fetta.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

e cucina anche tu un dolce fresco, adatto per la colazione o per la pausa caffè, **la torta di fragole fatta in casa** è un dolce davvero facile da realizzare!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Rotolo panna e fragole](#)

[Fragole alla panna](#)

[Torta alle fragole](#)

[Crostata di fragole](#)

[Tiramisù alle fragole](#)

COSA SERVE PER CUCINARE LA TORTA DI FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr
ZUCCHERO 300 gr
PANNA ACIDA 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
OLIO DI SEMI 100 ml
UOVA MEDIE 2
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 bustina
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
SALE 1 pizzico
SCORZA DI LIMONE 1
ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

COSA SERVE PER CUCINARE LA SALSA DI FRAGOLE

FRAGOLE 200 gr
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

COME SI PREPARA LA TORTA DI FRAGOLE

- 1 Sguscia le uova in una ciotola, aggiungi lo zucchero e montale con le fruste elettriche fino ad averle chiare e spumose. Sempre lavorando con le fruste aggiungi a filo l'olio di semi.





2 Unisci la panna acida e mescola il composto, setaccia farina e lievito e aggiungili all'impasto.





3 infine aggiungi un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone bio ben lavato.

Lavora il composto fino a renderlo liscio ed omogeneo, rivesti di carta forno uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm. e riempilo a metà con l'impasto.



- 4 Lava le fragole e tagliale a tocchetti tenendone 6 da parte che vanno poi divise a metà. Disponi le fragole a pezzetti nella tortiera, cerca di spargerle bene per tutta la superficie, infine copri con il restante impasto.



5 Termina decorando la torta con le mezze fragole. Inforna in forno già caldo, a 180°C , per circa 1 ora. Prima di sfornare fai la prova stecchino.

Mentre la torta cuoce prepara la salsa: frulla le fragole lavate e private del picciolo con lo zucchero a velo.

Quando la torta di fragole sarà cotta, sfornale e con zucchero a velo fatto passare da un colino a maglie fini.

Servi la torta di fragole a fette con la salsa a parte.



CONSERVAZIONE

La torta di fragole ha pezzi di frutta fresca al suo interno, quindi ti consiglio di conservare l'avanzo in frigo in un contenitore ermetico, per non più di 48 ore.