

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema di yogurt e fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

RUM 2 cucchiaini da tavola

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

FRAGOLE FRESCHE 500 gr

YOGURT BIANCO 400 gr

LATTE 30 ml

PANNA DA MONTARE (vegetale
zuccherata) - 150 ml

ZUCCHERO A VELO 150 gr

GELATINA IN FOGLI 12 gr

GELATINA PER CROSTATE

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare per 30 minuti in frigorifero











2 Frullate una parte delle fragole e aggiungetele allo yogurt setacciando il composto







3

Frullate le fragole rimaste, passate con un colino, aggiungete lo zucchero a velo, mescolate ed infine

frullate ancora per eliminare i grumi rimasti.



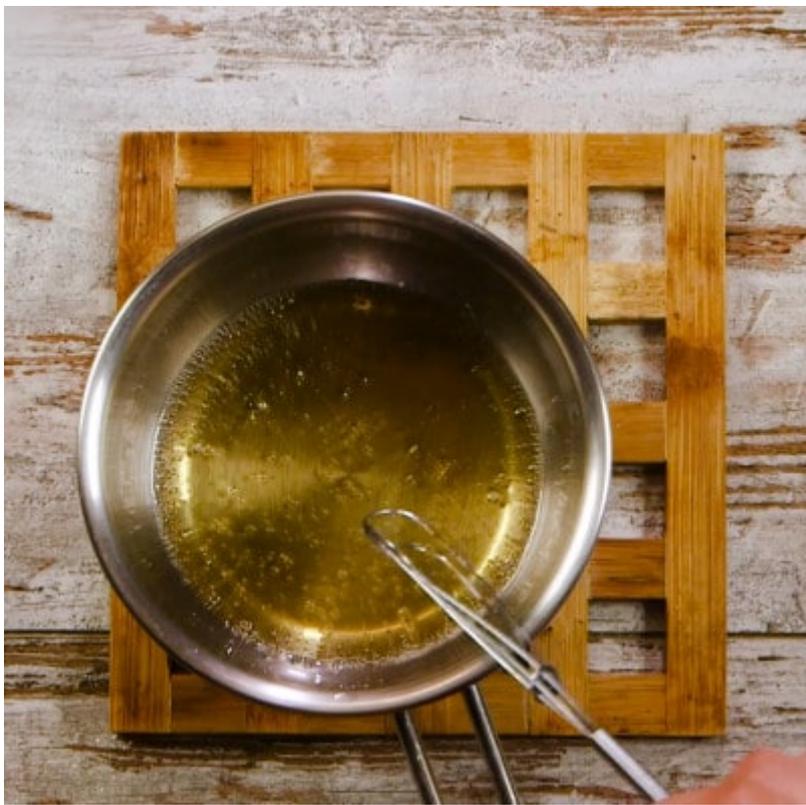






- 4 Ammollate la gelatina in acqua fredda, fatela sciogliere in un pentolino ed aggiungetela al secondo composto di fragole frullate con lo zucchero a velo e mescolate bene







5 Stendete la frolla con un mattarelo e adagiatela sullo stampo per crostate precedentemente imburrato

bucando il fondo con una forchetta.

Mettete sulla frolla un foglio di carta forno con sopra i pesi (oppure un po' di fagioli secchi) ed in infornate a 180°C per 15 minuti, quindi togliete la carta forno e i fagioli da sopra la frolla e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Lasciate raffreddare la base.

Nel mixer montare la panna.





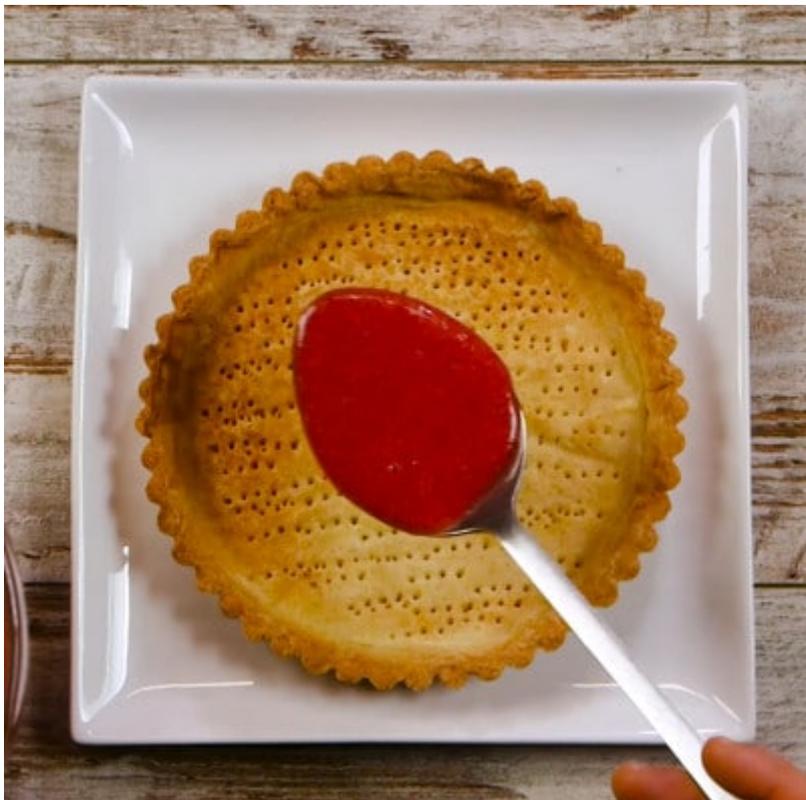






6 Mettete il secondo composto di fragole frullate con lo zucchero a velo e la gelatina sulla frolla

e lasciate raffreddare





7 Ammollate la gelatina in acqua fredda, fatela sciogliere in un pentolino con il latte ed aggiungetela

al primo composto di fragole frullate con lo yogurt e mescolate bene







8 Unite lo zucchero a velo alla panna fresca e montate il tutto molto bene

Aggiungete la panna montata al primo composto con le fragole e lo yogurt e mescolare dall'alto verso il basso fino ad ottenere un composto omogeneo.







9 Riempite con il composto la base di frolla.

Decorate con le fragole spennellandole sopra con la gelatina alimentare

e fate riposare in frigo almeno 4 ore

Tagliate e servite!





