

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema di yogurt e fragole

di: *zioda'*

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 DI MANDORLE 50 gr

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

RUM 2 cucchiari da tavola

YOGURT ALLA FRAGOLA 400 gr

PANNA DA MONTARE (vegetale

zuccherata) - 150 ml

GELATINA IN FOGLI 6 gr

RUM 2 cucchiari da tavola

MARMELLATA DI FRAGOLE 3 cucchiari da
tavola

INOLTRE

FRAGOLE 200 gr

PREPARAZIONE

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



2 Imburrate uno stampo per crostate, e rivestitela con la frolla, bucando il fondo con una forchetta.



3 Mettete sulla frolla un foglio di carta forno con sopra 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.



4 Nel mixer montare la panna.



5 Mettete lo yogurt a temperatura ambiente in una ciotola ed aggiungete la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta con due cucchiari di rum.



- 6 Aggiungete la panna montata e mescolare dall'alto verso il basso fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 7 Spalmate il fondo della base con la marmellata di fragole.



8 Riempite con il composto la base di frolla.



9 Decorate con le fragole e fate riposare in frigo almeno 4 ore.

