

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di crema e fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crostata di crema e fragole** è un dolce classico ma al tempo stesso leggermente più ricercato. Il guscio di frolla è ripieno di una crema pasticcera "alleggerita" dalla meringa italiana. Le fragole sono ridotte in cubetti e condite col limone, una sorta di macedonia, che col suo sapore leggermente aspro, ben si sposa con il dolce della crema. La crostata di fragole è uno dei dolci più gustosi e amati da bambini e adulti. Grazie al suo guscio friabile di pasta frolla, che in maniera furba si può preparare anche in anticipo è uno dei dolci più realizzati dagli italiani. Su questo delizioso scrigno si verserà una deliziosa crema che farà da fondo a sua volta a tante

fragole gustose. Una ricetta primaverile di certo, che mette tanta allegria. Perfetta per concludere una cena o un pasto con amici e parenti, ma decisamente amabile per una merenda piacevole. La frolla come ben sappiamo si fa con pochi ingredienti e ciò la rende una delle preparazioni più semplici da fare. Basta mescolare pochi ingredienti per dar vita ad una preparazione molto golosa e versatile. Ci piace pensare che le ricette più semplici non sono per nulla banali anzi, spesso dietro farina, zucchero e uova si nascondano le mani sapienti delle nostre nonne che ci hanno insegnato a preparare tante cose buone da mangiare. La pasta frolla infatti è una delle prime cose che si impara a fare proprio per la sua semplicità di esecuzione e anche perché con essa oltre a ottime crostate si possono fare tanti biscotti saporiti. Provate la nostra ricetta perché è semplice e vi farà fare un'ottima figura e nel caso in cui aveste dei dubbi sul procedimento, scriveteci e chiedeteci tutti, risolveremo i vostri dubbi. Se amate questo tipo di dolci a base di pasta frolla come noi, vi inviamo anche a non perdere la ricetta della [crostata al cioccolato](#).

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr

CREMA PASTICCERA 600 gr

MERINGA ITALIANA 60 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

FRAGOLE 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Una volta realizzata la [pasta frolla](#), e dopo averla fatta riposare stendetela e utilizzatela per foderare uno stampo da crostate di 22 cm di diametro precedentemente imburrato ed infarinato.

Infornate a 200°C per circa 25 minuti.

Nel frattempo, amalgamate la crema pasticcera e la meringa italiana.



2 Distribuite la crema sulla base di frolla.



3 Disponetevi sopra le fragole tagliate a cubetti.



4 Irrorate la crostata con il succo di limone e servite.

CONSIGLI