

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fragole

di: *Danita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Questa non è una semplice crostata di fragole, questa è una torta ricca e golosa. Un guscio di frolla arricchita con un velo di cioccolato. Morbida panna e le fragole fresche, per terminare con del pistacchio tritato. Fragole e panna in un guscio. Meraviglia!

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr
BURRO 130 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
ZUCCHERO 100 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
SALE 1 pizzico
SCORZA DI LIMONE oppure una bustina di vanillina -
LATTE INTERO

PER LA FARCIA

PANNA FRESCA 200 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
ZUCCHERO A VELO
FRAGOLE 1 kg
PISTACCHI
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta frolla mescolando la farina con il burro a pezzetti, le uova, lo zucchero, il sale, le uova e il lievito sciolto con un pò di latte.

Formare un'impasto liscio cercando di lavorarlo il meno possibile e conservarlo in frigorifero avvolto con carta trasparente per un'ora.

Sistemarla nella teglia apposta e fare buchi con la forchetta per non farla gonfiare. Infornare a 180°C per circa 20 minuti. Estrarla quando è ancora morbida.



2 Far sciogliere la cioccolata a bagno maria e spennellare abbondantemente la crostata.



3 Far asciugare bene la cioccolata. Montare la panna con lo zucchero a velo e riempire la crostata (volendo si può mettere prima uno strato di crema pasticcera)



4 Disporre le fragole tagliate a fette.

Diluire 4 cucchiaini di zucchero in mezzo bicchiere di acqua e spennellare le fragole.



5 Infine, spolverare con il pistacchio macinato ed ecco la crostata di fragole.



CONSIGLIO