

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fragole

di: *reginette*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



PASTA FROLLA

140 g di burro morbido
75 g di zucchero a velo setacciato
25 g di mandorle in polvere
mezzo cucchiaino di sale
1 bustina di vanillina
1 uovo medio a temperatura ambiente e
leggermente sbattute
250 g di farina normale.

PER LA CREMA

6 tuorli
500 ml di latte intero
40 g di maizena
100 g di zucchero.
400 g di fragole
1 bustina di tortagel.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: mettete il burro in un robot da cucina e lavorare a velocità bassa finchè diventa cremoso.

Aggiungete lo zucchero, le mandorle in polvere, il sale, la vanillina e le uova impastare sempre con la velocità bassa.

Aggiungere sempre a bassa velocità la farina in 3 o 4 volte finchè si ottiene una pasta molle.

Fate riposare in frigo per 4 ore.

Con l'aiuto di una mattarello e di poco farina stendete la pasta e trasferitela sopra uno stampo per crostate di 30 cm imburrata, fate riposare in frigo per 30 minuti.

Coprite con della carta forno e dei legumi ed infornare a 180°C per 20 minuti.

Preparate la crema: fate scaldare in una casseruola il latte.

Con le fruste elettriche montare lo zucchero con i tuorli, aggiungete la maizena ed il latte caldo a filo, mescolare bene.

Trasferite sul fuoco e fate addensare.

Fate raffreddare e trasferite sopra la base ormai fredda.

Decorare con le fragole lavate e tagliate nel senso della lunghezza.

Preparate il tortagel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellare sulle fragole.



