

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostatine con le fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina  
100 g di zucchero  
150 g di burro  
3 tuorli  
un pizzico di sale.

### PER IL RIPIENO

250 g di ricotta  
2 uova  
5 cucchiaini di zucchero  
un pizzico di sale  
200 g di fragole.

## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: mettete la farina sopra una spianatoia al centro mettete tutto gli altri

ingredienti e impastare velocemente.



**2** Per il ripieno: amalgamate la ricotta con lo zucchero.



**3** Aggiungete le uova.



4 Nel frullatore frullate le fragole.



5 Unite la pura di fragole al composto di ricotta e mescolare bene.



6 Con la pasta frolla rivestite degli stampini in alluminio.



7

Riempite con il composto di ricotta e fragole e decorate con la frolla rimasta.





8 Ifornare a 180° per 25 minuti circa.

