

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mezze uova di frolla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

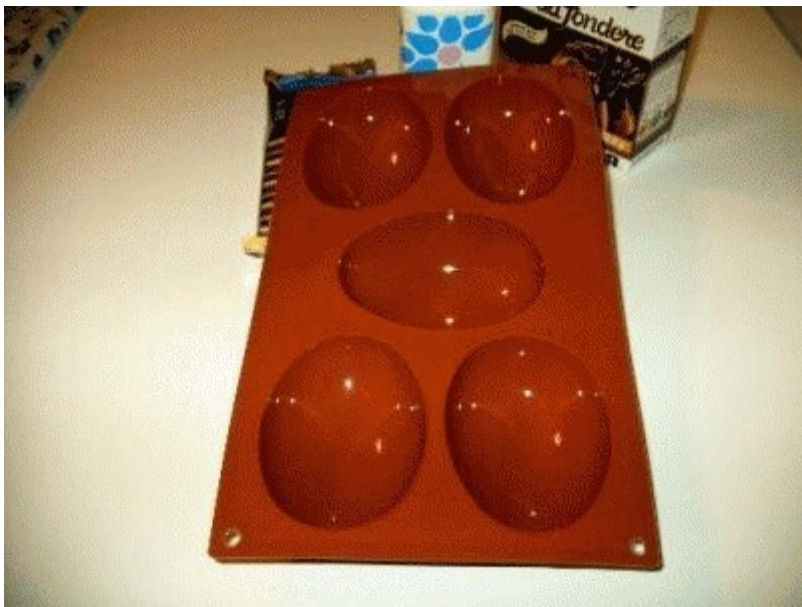
pasta frolla
cioccolato fondente
fragole.

PER LA CREMA PASTICCERA

250 ml di latte
50 g di zucchero
2 tuorli
1 pizzico di sale
1 scorza di limone
20 g di farina.

PREPARAZIONE

1 Ecco lo stampo utilizzato per la realizzazione delle uova di pasta frolla.



- 2 Preparare la pasta frolla con la ricetta preferita, disporla negli stampi e cuocerla per 15 minuti a 180°C.



- 3 Spalmare l'interno dei gusci di frolla con il cioccolato fondente precedentemente sciolto a bagnomaria (o nel microonde).



- 4 Nel frattempo, preparare la crema pasticcera. Quando la crema si è ben raffreddata, farcire con questa le mezze uova.



- 5 Disponvi sopra le fragole.

