



Crostata con panna e fragole

INGREDIENTI

per la frolla

- 300 g di farina 00
- 150 di burro freddo
- 100 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale

per la farcia

- 2,5 dl di panna fresca
- 300 g di fragole
- 30 g di zucchero

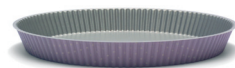
ESECUZIONE

Tagliare il burro a piccoli pezzi e con la punta delle dita intriderlo con la farina formando tante briciole, formare una fontana e mettere al centro lo zucchero l'uovo e il pizzico di sale, mescolare con una forchetta formando una crema.

Coprire la crema con la farina e il burro aiutandosi con una spatola, impastare velocemente, formare un panetto e fare raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta frolla e foderare uno stampo da crostata, bucherellare il fondo con una forchetta, cuocere in bianco per 30/35 minuti.

Fare raffreddare la crostata su una grata per dolci e poi farcirla con la panna montata zuccherata e le fragole tagliate a metà; prima di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.



Scopri la confezione contenente uno stampo crostata ø 30 cm e n. 6 menù e segnaposto