

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Crostata alle fragole con crema

Staff · Saturday, July 18th, 2009

### Ingredienti per la Frolla:

- 200 g di zucchero a velo
- 500 g di farina 00
- 300 g di burro freddo
- 4 tuorli d'uovo

### Ingredienti per la crema pasticcera:

- 500 g di latte intero
- una bustina di vainiglia
- 150 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di maizena
- buccia del limone

### Ingredienti per Guarnizione:

- 500 g Fragole
- gelatina per dolci

### Preparazione della Pasta Frolla:

Porre sul tavolo la farina, lo zucchero a velo e mescolare bene, i due ingredienti fra loro, aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti e cominciare a lavorarlo con le dita pizzicando in modo da formare una "sabbatura", a questo punto aggiungervi i tuorli d'uovo e lavorare bene fino ad ottenere un panetto compatto. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigo per almeno mezz'ora.

### Preparazione della crema pasticcera:

Mettere sul fuoco un pentolino con dentro il latte, metà dello zucchero e la buccia del limone. Da parte in una ciotola sbattere i tuorli con il restante zucchero, la vainiglia e la maizena. Una volta che il latte è arrivato a bollore aggiungere metà di esso al composto di tuorli, zucchero ecc ecc; mescolare bene e versare di nuovo tutto nel pentolino con il restante latte. Continuare a mescolare nello stesso verso per evitare la formazione di grumi, quando il composto si indurisce e diventa una crema, spegnere il fuoco e lasciar riposare la crema da parte.

Riprendere la pasta frolla dal frigo, stenderla e metterla in una teglia antiaderente, depositarla in forno preriscaldato a 170°C per circa una ventina di minuti. Lasciar

---

raffreddare la frolla, quindi aggiungervi la crema ormai fredda e le fragole(oppure un altro tipo di frutta, che preferite di più) e infine la gelatina.

In foto la mia creazione fatta da circa mezz'ora! Provate mi raccomando!

This entry was posted on Saturday, July 18th, 2009 at 8:43 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Piatti](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.