

Crostata fragole e yogurt

Ingrédients

- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 175g di farina
- 50g di maizena
- 175g di fragole
- 25g di zucchero
- 150g di yogurt greco
- 1 uovo
- 70g di zucchero
- 30g di maizena
- 50g di yogurt greco
- 230g di fragole
- 150g di panna liquida intera
- 50g di yogurt greco
- 50g di mascarpone
- 30g di zucchero a velo

Préparation

1. Una nuova ricetta con le fragole, stavolta associate allo yogurt per un risultato leggero e pieno di freschezza.
2. Mescolare il burro ben pomata con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
3. Quando il composto è omogeneo, aggiungere l'uovo poi la farina e la maizena.
4. Mescolare rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgere l'impasto e metterlo in frigorifero per almeno 1 ora.
5. Successivamente, stenderlo a uno spessore di 2-3mm, poi foderare il tuo cerchio e mettere la pasta in frigorifero per almeno 2 ore (o nel congelatore per 30 minuti).
6. Togliere il gambo alle fragole, tagliarle a pezzetti piccoli e metterle in una casseruola con lo zucchero.
7. Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti, si deve ottenere una composta non troppo acquosa in modo che non inumidisca la pasta frolla.
8. Lasciar raffreddare.
9. Quando è fredda, stenderla sulla pasta frolla e conservare al fresco.
10. Sbattere l'uovo con lo zucchero e la maizena, poi aggiungere lo yogurt greco.
11. Quando il composto è omogeneo, versarlo sulla composta di fragole e infornare la crostata per 25-30 minuti a 170°C (controllare con la punta di un coltello, deve uscire asciutta a fine cottura).
12. Per avere una crostata ben dorata, potete toglierla dal forno 5 minuti prima della fine della cottura, rimuovere il cerchio della crostata, e spennellare un po' di uovo sbattuto sul bordo della crostata prima di terminare la cottura.
13. Lasciar raffreddare completamente.
14. Stendere lo yogurt sulla crostata raffreddata, poi coprire con fette di fragole.
15. Mescolare la panna con il mascarpone, lo zucchero a velo e lo yogurt, poi montare per ottenere una chantilly.
16. Versarla in una sac a poche.
17. Disporre alcune fragole intere sulla crostata, poi distribuire la chantilly intorno alle fragole su tutta la

superficie della crostata.

18. Buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com