



Crostata di fragole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - crostata - gelatina di fragole

Ingredienti

300 gr. farina 00

100 gr. burro

120 gr. zucchero

2 uova 1 intero 1 tuorlo

se occorre poco latte

500 gr. crema pasticcera

gelatina di fragola fatta con :

100 gr. fragole frullate con aggiunta di sciroppo di zucchero ottenuto con 2 cucchiaini di zucchero e 5 cucchiaini di acqua, 2 fogli di gelatina

2 cestini di fragole

Preparare la pasta frolla metterla a riposare nel frigo per 1/2 h.

Stendere su carta forno e passarla su una teglia rotonda coprirla con i fagioli e metterla a forno a 180° x 20 min.

versare all'interno la crema pasticcera, sistemare le fragole a fettine, sopra versare la gelatina di fragole, mettere in frigo un paio di ore

