

# CROSTATA di FRAGOLE, YOGURT E PANNA

## Ingredienti

Per la FARCIA:

125 g panna  
80 g fragole  
50 g yogurt

25 g zucchero  
2 g colla di pesce

Per la FROLLA:

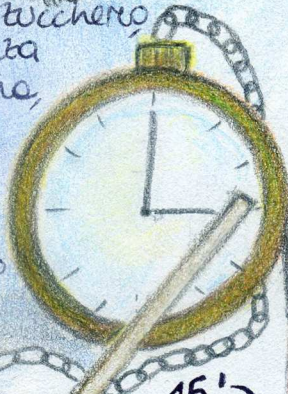
125 g farina  
75 g burro

2 tuorli  
50 g zucchero  
Scorza di limone

per 10 pz.

A

Montare il burro con lo zucchero poi unire i tuorli e la scorza di limone. Unire la farina, lavorando l'impasto il tanto che basta per farlo stare insieme. Lasciare riposare in frigo per 30'. Mettere la pasta stesa nello stampo di 20cm e uccerla con i legumi secchi all'interno.



15' 180°



Fare bollire 25g di zucchero con 35g di acqua per un minuto fare intiepidire e sciogliere la gelatine ammollata in acqua fredda.

B

Frullate le fragole con da ottenere 80g di purea. Unite alle fragole lo sciroppo di zucchero, lo yogurt e per ultima la panna montata.

Per guarnire puoi usare fiori, frutta e biscottini!



C

Versare la farcia nel guscio di frolla e mettere in frigo almeno 2 ore. Estrattela mezz'ora prima di servire, decorando a piacere con fragole fresche

