

Fragole in crosta

- Ingredienti: (8 persone)
- 400 gr. di farina
- 230 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero
- 3 tuorli
- vanillina
- 500 gr. di fragole
- 200 gr. di panna liquida
- 100 gr. di savoiardi morbidi
- 80 gr. di zucchero
- 6 tuorli
- cannella in polvere, zucchero a velo

Preparare la frolla:

Mescolare la farina con il burro, fate la fontana e mettete al centro : la vanillina, 3 tuorli e 150 gr. di zucchero semolato. Impastare rapidamente e con la pasta ottenuta fare una palla e lasciare riposare circa mezz'ora. Stendere la pasta e con essa rivestire uno stampo per crostate dal diametro di cm. 26, imburrito e infarinato, coprire il fondo con un disco di carta da forno, distribuire sopra dei fagioli secchi e passate a cuocere al forno a 170 gradi per 20 minuti. Intanto mescolare la panna con i tuorli, lo zucchero e un pizzico di cannella. Sbriciolatevi i savoiardi e lasciate ammorbidire, quindi frullate il tutto. Sfornate il guscio della crostata eliminate carta e fagioli e disponete sul fondo le fragole tagliate a metà' .Versatevi sopra il composto preparato e infornate sempre a 170 gradi, finche' il ripieno sisara' rassodato. Lasciate raffreddare quindi servite la torta spolverizzata con zucchero a velo.