

Crostata di fragole



Autore: Marisa

Categoria: Dolci e Torte

Difficoltà: Media

Persone: 6

Tempo di preparazione: 30min

Tempo di cottura: 20min

Stagione: Estate



Ingredienti

- 250g. di fragole
- 1 confezione di pasta frolla surgelata
- Crema Pasticcera - 6 uova (tuorli)
- 50g. di maizena (Amido di patate)
- 0,5l di latte
- 1 bustina di vanillina
- 175g. di zucchero
- un pizzico di sale

Preparazione

Portare ad ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco ed unire la vanillina. Montare a parte le uova, unire lo zucchero, la maizena ed un pizzico di sale. Mettere nuovamente la casseruola sul gas ed unirvi le uova montate, mescolare il tutto per qualche minuto finchè la crema risulterà abbastanza densa e lasciarla raffreddare. Nel frattempo stendere la pasta ed adagiarla in una tortiera di circa 28cm di diametro, lasciando un bordo di circa 2cm e bucherellare il fondo. Cuocere per 20 minuti a 200°C e lasciare raffreddare. Togliere la torta dallo stampo, fare uno strato con la crema pasticcera precedentemente preparata e coprirlo in ultimo con uno strato di fragole a piacere.