

# Crostata di fragole



crostata di fragole con pastafrolla morbida

*Questa crostata di fragole è la torta che mi sono preparata per festeggiare il mio compleanno in ufficio! I miei colleghi sostengono che si apprezza meglio mangiando la seconda fetta!!! ☐*

## ★ INGREDIENTI ★

### x la pasta

1. 250 gr di farina
2. 250 di burro a temperatura ambiente
3. 180 di zucchero
4. 3 uova
5. una bustina di lievito vanigliato
6. un pizzico di sale

## x guarnire

1. 500 gr di fragole, 2 cestini circa
2. 200 di marmellata di fragole
3. 2/3 cucchiaini di zucchero
4. zucchero a velo qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 180° gradi
- pulisci e lava le fragole e tagliale a metà per la lunghezza
- in un pentolino metti le fragole con lo zucchero e cuoci per 10'

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Miscela la farina con lo zucchero
- aggiungi le uova
- aggiungi il burro fuso
- aggiungi un pizzico di sale, il lievito
- mescola fino a quando l'impasto risulterà omogeneo
- foderà con carta forno una tortiera e rivesti con l'impasto il fondo aiutandoti con la carta poichè la pastafrolla risulta molto morbida
- tieni da parte l'eccedenza per fare le striscioline di decoro
- spalma la marmella sul fondo
- aggiungi la composta di fragole
- ricava le striscioline e guarnisci
- inforna per 40'

Una volta raffreddata spolvera la crostata di fragole con lo zucchero a velo e buon dolce!

