



La Dispensa  
dei Golosi

## Ricette

### Crostatine con Marmellata di Fragole

Autore Ricetta: Rosalba

CURIOSITA': golosissime da leccarsi i baffi! Perfette da preparare in anticipo e servire per una merenda strepitosa o per un'occasione speciale!

#### INGREDIENTI:

- \* 250 gr Farina 00
- \* 100 gr Farina di mandorle
- \* 140 gr Burro freddo
- \* 1 Uovo
- \* 1 Tuorlo
- \* 90 gr Zucchero
- \* Scorza grattugiata di 1/2 limone
- \* Confettura di Fragole La Dispensa dei Golosi
- \* Zucchero a velo q.b.
- \* 10 Fragole

PROCEDIMENTO: Tagliare il burro freddo a piccoli cubetti, versare nel mixer con la farina 00, mescolare fino ad ottenere un composto sabbioso, versare lo zucchero e la farina di mandorle, mescolare ed aggiungere l'uovo, il tuorlo e la scorza del limone, azionare il mixer ad intermittenza per non fare riscaldare l'impasto.

Capovolgere l'impasto sul piano di lavoro infarinato, compattare velocemente, avvolgere nella pellicola trasparente e fare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo tirare il panetto fuori dal frigorifero, stendere velocemente sul piano infarinato, ricoprire gli stampi pressando delicatamente con le dita per fare aderire bene la pasta frolla su tutta la superficie dello stampo, proseguire così per tutti gli stampi e riporre in frigorifero per mezz'ora.

Tirare fuori dal frigorifero gli stampi, bucherellare con la forchetta e farcire gli involucri con la Confettura di Fragole.

Impastare i ritagli di pasta frolla, stendere e ricavare delle strisce sottili con le quali decorare a piacere le crostatine.

Cuocere in forno già caldo a 170° per 10 minuti.

Sfornare e lasciare intiepidire.

Sformare e fare raffreddare completamente su una gratella.

Prima di servire spolverare con lo zucchero a velo ed ultimare con una fragola.

By La cucina di Rosalba per La Dispensa dei Golosi