
SFOGLIA CROCCANTE CON LA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

- 350g di pasta sfoglia già scongelata,
- 250g di fragole,
- 20 g di zucchero a velo,
- 4 tuoli,
- 100g di zucchero,
- 20g di farina,
- 1/2 litro d latte.

Stendete la pasta sfoglia scongelata, disegnate con il coltello una grande fragola e, a parte, il picciolo con il coltello.

Componete il frutto unendo le due parti.

Caprite la base con un foglio di carta oleata e con uno strato di fagioli secchi.

Infornate a 180° per 30 min.

Portate a ebollizione il latte.

In un tegame lavorate i tuorli con lo zucchero; aggiungete la farina e mescolate.

Versate il latte, portate a ebollizione e, dopo 3 minuti, versate la crema ottenuta in una ciotola e lasciatela raffreddare.

Sfornate la sfoglia, eliminate la carta e i fagioli e versate la crema; livellatela con una spatola.

Disponetevi le fragole affettate; cospargete con lo zucchero a velo il picciolo del frutto.