



TORTINE ALLE FRAGOLE

PER 4 PERSONE

Per 6 stampi di ca. 10 cm di Ø, unti

- 150 g di farina
- 50 g di mandorle macinate
- 60 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 80 g di burro, freddo
- 1 uovo
- 200 g di fragole
- 30 g di zucchero
- 250 g di mascarpone
- 250 g di quark semigrasso
- 1 dl di panna intera
- 50 g di fragole
- un po' di zucchero a velo per spolverare le tortine

ECCO COME SI FA

1. **Pasta frolla:** in un recipiente mescolare la farina, lo zucchero e il sale. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti e impastare a mano fino a ottenere un composto granuloso e regolare. Unire l'uovo sbattuto e lavorare velocemente fino a ottenere un panetto morbido, senza impastare. Coprire il panetto e metterlo in frigorifero per ca. 30 min. Preriscaldare il forno a 200 gradi.
2. **Cottura in bianco:** disporre il panetto di pasta frolla su una spianatoia leggermente infarinata e stenderlo con il matterello a uno spessore di ca. 4 mm. Ricavare 6 rondelle del diametro di ca. 12 cm ciascuna e disporle negli stampi unti. Con una forchetta bucherellare il fondo della frolla. Quindi procedere alla cottura in bianco per ca. 15 min nella parte inferiore del forno. Sfnare e lasciar intiepidire. Togliere le basi delle tortine dagli stampi e trasferirle su una griglia a raffreddare.
3. **Crema alle fragole:** in una ciotola frullare le fragole con lo zucchero, incorporare il mascarpone e il quark. Distribuire la crema sulla base delle tortine.
4. **Servire:** tagliare a metà le fragole, disporle sulla crema, montare la panna a neve e guarnire le tortine con una sacca da pasticciere dalla punta di ca. 5 mm e una spolverata di zucchero a velo.
5. **Si può preparare in anticipo:** cuocere le basi delle tortine il giorno prima, lasciarle raffreddare e conservarle in un contenitore ermetico.

- Preparazione:** ca. 45 min.
- Cottura in bianco:** ca. 15 min.
- Riposo in frigo:** 30 min.
- Valore nutritivo:** porzione (1/4): 604 kcal / grassi 43 g / carboidrati 39 g / proteine 12 g vegetariano

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi