

CANNAMELA

Crostata zenzero e cocco



Ingredienti

- 230g pasta frolla pronta
- Ingredienti per la farcia:
 - 200g panna fresca
 - 80g zucchero
 - 3 uova
 - 40g farina di cocco
 - 20g farina
 - 4g zenzero macinato serie oro CANNAMELA
- 1 limone
- Ingredienti per guarnire:
 - 600g fragole



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
60 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
284*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Con il mattarello stendete la pasta frolla.
- 2** Con la frolla stesa foderate lo stampo di Ø 26 cm, rifilate la pasta sui bordi e bucherellate il fondo.
- 3** Farcia: sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
- 4** Aggiungete la farina, il cocco e la panna, poi aromatizzate con lo zenzero macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 5** Completate con la buccia del limone grattugiata.
- 6** Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate a 170° per 20 minuti, quindi proseguite la cottura per altri 25 minuti con calore solo dal basso.
- 7** Sfornate e sformate la crostata, poi lasciatela raffreddare.
- 8** Decorazione: mondate, lavate e asciugate le fragole.
- 9** Dividetele a metà senza eliminare il ciuffetto verde, poi disponetele a raggiera sulla farcia.