

# 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.