

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

Tarte fragole e cioccolato

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 100 g di Cioccolato fondente
- 250 g di Fragole
- 30 g di Zucchero di canna

Preparazione

1. Lavate le fragole e tagliatele a fettine, poi spolverate con un paio di cucchiari di zucchero. Stendete la brisée su una teglia rettangolare da forno, con la sua carta forno. Sistemate al centro della pasta, lasciando almeno tre centimetri di bordo esterno, le fragole, formando dei cerchi concentrici con le fettine, e il cioccolato fatto a scaglie. Ripiegate su se stesso il bordo, in modo da mantenere le fragole all'interno, spennellate il bordo con il latte e coprite con un poco di zucchero di canna. Infornate a 180° per circa 25 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone