



Tulipani alle fragole



Ingredienti

- 1 bustina di Vanillina
- 30 g di Zucchero al velo
- 2 dl di Panna fresca
- Farina q.b.
- 50 g di Croccante
- 300 g di Fragole
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Srotolate la Pasta Frolla e dividetela in 4 spicchi. Rovesciate sul fondo di una teglia 4 stampini da pasticceria coi bordi abbastanza alti, leggermente infarinati, e rivestiteli esternamente con gli spicchi di pasta. Rifilate i bordi e cuocete in forno a caldo a 200C° per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Nel frattempo montate la panna con lo zucchero e la vanillina, unite il croccante precedentemente sminuzzato (potete passarlo al mixer) e tenete da parte. Sformate i tulipani di pasta, riempiteli per tre quarti di panna montata e aggiungete le fragole pulite e tagliate a spicchi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👥 4 4 persone