



Tarte fragole e cioccolato

Dolci

🕒 35m

👤 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Lavate le fragole e tagliatele a fettine, poi spolverate con un paio di cucchiaini di zucchero. Stendete la brisée su una teglia rettangolare da forno, con la sua carta forno. Sistemate al centro della pasta, lasciano 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

