

Sandwich con crema e fragoline (Dolci)

Preparazione

Unire 70 g di zucchero, uova, burro, la farina unita al lievito, un pizzico di sale e continuare sempre a frullare il tutto. Imburrare dei pirottini e poi cuocere il composto diviso a 180°C per 15 minuti.

Unire in un pentolino tre rossi d'uovo, il resto dello zucchero, la buccia di un limone, il succo di due limoni e poi portare tutto sul fuoco; cuocere per 5 minuti circa. Una volta raffreddata far riposare in frigo. Macerare le fragoline con un po' di vino. Tagliare a metà i dolcetti, aggiungere la crema e poi le fragoline.

Chiudere a mo' di sandwich ed aggiungere zucchero a velo.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

190 g di zucchero
100 g di farina
100 g di burro
2 uova
3 tuorli
2 limoni
1/2 cucchiaino di lievito
200 g di fragoline di bosco
vino bianco
zucchero a velo
sale