



Home > Dolci > Crostata senza cottura con fragole sciroppate [Fabri](#)

[Dolci](#) [Dolci al cucchiaino](#) [Dolci creativi](#) [Dolci da frigo](#) [Novità](#)

## Crostata senza cottura con fragole sciroppate [Fabri](#)

di Veronica Scano ⌚ 15 Agosto 2024

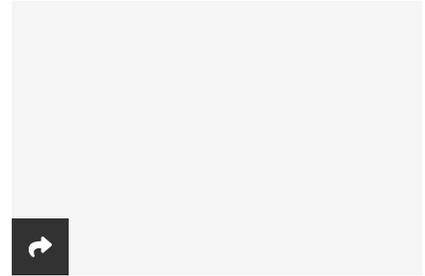
CONDIVIDI



Non è una cheesecake ma rimane una delle migliori proposte per quanto riguarda il periodo estivo: **la crostata senza cottura!** Un dessert facile, veloce e fresco.

La peculiarità della proposta di oggi è la presenza delle fragole sciroppate, una novità [Fabri](#) davvero deliziosa. La crostata in questione ha conquistato proprio tutti!

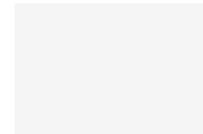
### ★ TOP NEWS SETTIMANALI



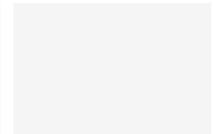
#### Fiori di zucchine in pastella | Ricetta facile

⌚ 15 Agosto 2024

Le zucchine sono di stagione, ma non dimentichiamoci dei fiori! Quanto sono buoni? Spesso vengono...



Focaccia ripiena fatta in casa



Primo piatto facile e veloce con crema di rucola e pomodorini

SIAMO ANCHE SU...

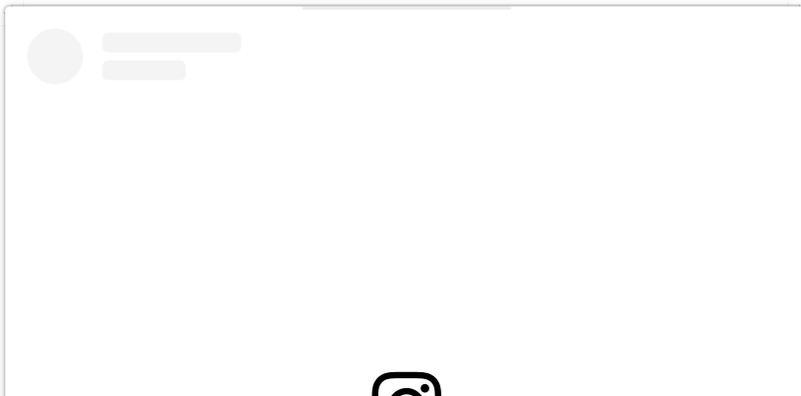
**TROVARICETTA**  
Motore Di Ricerca Per Ricette Di Cucina



*crostata senza cottura*

Leggi anche:

- [Fiori di zucchini in pastella | Ricetta facile](#)
- [Crepes al gelato facili e golose con Cold Gelati \(senza glutine e vegan\)](#)
- [Sbriciolata alla marmellata: ricetta facile e friabile](#)
- [Dolce al limone soffice e gustoso: ricetta facile](#)





VIEW THIS POST ON INSTAGRAM



A POST SHARED BY VERONICA SCANO | RICETTE & FOOD TRAVEL | TORINO (@...



Voto: 5.0/5 ( 1 voto/voti )

Stampa

#### INGREDIENTI

- 280g di biscotti secchi
- 140g di burro fuso
- 250 di panna da montare già zuccherata
- 200g di mascarpone
- 80g di zucchero
- Estratto di vaniglia
- Fragole ( se fresche almeno 180g)
- Lasciare in frigo almeno 5 ore

#### ISTRUZIONI

Iniziate tritando i biscotti secchi ed unendo il burro fuso. Trasferite il composto in uno stampo e modellata la base della vostra crostata; a questo punto lasciatela indurire in frigo per almeno 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: in una scodella montare la panna unendo lo zucchero a più riprese, i semi di bacca di vaniglia e, successivamente, il mascarpone. Per ultime, unire le fragole ed il suo succo.

Mantecare bene la crema e farcire la crostata.

A questo punto non vi resta che lasciarla in frigo per almeno 5 ore prima di servirla!

Condividi:



CONDIVIDI

0

