



## Torta con Fragola

Çilekli Tart



2 bicchieri di farina  
Mezzo pacco di margarina (125 gr.)  
1 uova  
Mezzo cucchiaino di sale  
2 cucchiaini d'acqua fredda  
1,5 bicchierini di zucchero a velo  
Per la crema;  
3 bicchieri di latte  
1,5 bicchierini di zucchero polverato  
1,5 cucchiaini di farina  
1 cucchiaio amido di grano  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra ;  
Mezzo kg. di fragole

# Sopra del tavolo d'impastamento si mette 1 bicchiere di farina, sopra si mette margarina, margarina si taglia con il coltello,

# Poi si fa la figura di piscina all farina, in mezzo si mette uova, sale, zucchero a velo e si aggiunge la farina piano piano . Si aggiunge l'acqua fredda piano piano finchè per avere un impasto mezzo duro.

# Poi l'impasto si rotola con nailone e si inserisce nella parte inferiore dello frigo. E si fa aspettare per mezz'oretta.

# Poi l'impasto riposato si apre con il rullo dimensione grandezza dello stampo di torta.

# Dopo aver messo nello stampo si fanno i buchi dall parte inferiore con la forcehetta.

# Poi l'impasto di tart si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè la sopra diventa viola.

# In questo momento si prepara la crema; nel latte fresco si aggiunge farina, zucchero e vaniglia poi si mescolano dopo aver miscelato si cucina sul fuoco finchè arriva alla coerenza dopo si aggiunge la vaniglia e si lascia freddare.

# Dopo aver tolto dal forno i finchi dell atorta si rompono poi si fa uscire dallo stampo , entro si svuota dall amiscelata preparata .

# Sopra dell a crema si mettono le fragole lavate poi si lascia a riposare nello frigo minimo per 2 ore.

**Nota:** Se si tagliano i fianchi del impasto di torta , non si puo tenere lo stampo nel momento di cucinamento per questo si lascia di togliere i finchi all'ultimo.