

# CROSTATA DI FRAGOLE CAMELLATE E CREMA PASTICCERA

## PASTA FROLLA

500 G DI FARINA

250 G . DI BURRO

200 G. DI ZUCCHERO A VELO

2 UOVA

## CREMA PASTICCERA

500 ML DI LATTE

50 G DI FARINA

2 UOVA

## FRAGOLE CAMELLATE

ACQUA E ZUCCHERO

**FARINA** E' il prodotto della macinazione dei chicchi di diversi cereali : grano tenero e duro, mais, farro , riso , orzo segale ed altri ancora . La farina più usata è quella di grano . La farina si ottiene attraverso vari passaggi di macinazione del chicco, dove il chicco viene prima privato della sua parte esterna e poi la semola ottenuta viene rimacinata in cilindri lisci secondo il grado di raffinazione da ottenere . Abbiamo così diversi tipi di farina :

Farina integrale

Farina 2

farina 1

farina 0

farina 00

**BURRO** E' uno dei primi alimenti ad essere creati dal latte . Il

burro si ottiene dalla lavorazione della crema di latte , cioè dalla panna .Esistono diversi tipi di burro in commercio , che si differenziano principalmente per la quantità di grassi che contengono. Tipi di burro: classico , leggero ed a ridotto contenuto di colesterolo .

## **zucchero**

E' un'importante fonte di energia per l'organismo .Ci sono vari tipi di zucchero in commercio : lo zucchero bianco , zucchero grezzo, di canna , di cocco, di mela . Per molti secoli lo zucchero è stato una rarità . In Europa il dolcificante è stato il miele fin oltre il Medioevo.

## **uova**

sono alimenti ricchi di ferro e proteine . L'uovo è formato da tre strutture : una esterna , il guscio , una media , il bianco o albume , una interna , il rosso o tuorlo d'uovo.



