



Sbriciolata alle fragole e cioccolato

La sbriciolata è uno di quei dolci semplici da preparare ma che garantisce sempre un successo e si adatta in ogni stagione dell'anno, in base alle farciture adoperate. Qui una ricetta davvero golosa e suggestiva per il palato.



Sbriciolata con fragole e cioccolato (Foto © Francesca Vassallo).

Tre parole per descrivere questa torta: fragole, cioccolato e mascarpone. Tre ingredienti, tra i più apprezzati, che formano il connubio perfetto di gusto, vista e sensorialità!

Categoria: dolce

Difficoltà: media

Costo: medio

Dosi: per 8 persone

Tempo totale di preparazione: 1 ora circa

Sbriciolata – Ricetta con fragole e cioccolato



Ingredienti della Sbriciolata (Foto © Francesca Vassallo).

Ingredienti per la torta

- 300 grammi di farina
- 120 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero semolato
- 2 tuorli e 1 uovo intero
- la scorza di 1 limone grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti per il ripieno

- 500 grammi di fragole
- 40 grammi di zucchero
- 250 grammi di mascarpone
- 80 grammi di zucchero
- 50 grammi di gocce di cioccolato
- 4 cucchiaini di [maraschino](#)

Preparazione

Impastare velocemente tutti gli ingredienti, meglio con un robot; dividere l'impasto in 2/3 circa e 1/3: riporre il più abbondante in frigorifero e il resto nel congelatore per 30 minuti.

Nel frattempo pulire e lavare le fragole, asciugarle bene e metterle a macerare con lo zucchero, dividendole a metà se troppo grandi. Preparare la crema lavorando il mascarpone con lo zucchero; diluire con il maraschino e aggiungere le gocce di cioccolato.

Stendere circa 2/3 della pasta e foderare uno stampo con cerniera di 26 cm, lasciando un bordo altro 3-4 centimetri. Bucherellare la pasta con i rebbi di una forchetta e versarvi la crema di mascarpone e fragole.

Lavorare la restante pasta con l'ausilio di una grattugia a lamelle, formando degli straccetti con i quali si coprirà la torta (Vedi foto sotto).



La copertura della sbriciolata con gli straccetti di pasta (Foto © Francesca Vassallo).

Infornare a 180° per 35' e, abbassata la temperatura a 170°, proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Gustare tiepida o fredda.

L'idea in più

Servire con una salsa al cioccolato, distribuita sul piattino o a parte in una ciotolina con foglioline di menta.

Data di creazione

09/05/2017

Autore

francesca-vassallo