



Un dolce goloso per la Festa della donna? Ecco il Soffice fior di fragola!

La Festa della donna è alle porte e proponiamo un'alternativa alla classica torta mimosa: il "Soffice fior di fragola", un dolce veloce, semplice da preparare, vivace e buonissimo.

Il **Soffice fior di fragola** è un dolce che si adatta perfettamente alla stagione primaverile che sta per arrivare e, per la **Festa della donna**, può essere considerato un'ottima alternativa alla torta mimosa soprattutto se non vogliamo preparare il Pan di Spagna.

Un impasto soffice e gustoso, le fragole, la panna, le gocce di cioccolato e la granella di pistacchi rendono il **Soffice fior di fragola** una torta che mette allegria e conquista il palato in ogni occasione. Ecco la ricetta, semoplice e veloce.



Soffice fior di fragola (© Foto di Alessio Guerra).

Ricetta del Soffice fior di fragola

Categoria: Dolci e Frutta

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Dosi: per 6/8 persone

Tempo di cottura: 40 minuti

Tempo totale di preparazione: 50 minuti circa.

Ingredienti

- 200 gr di farina di frumento;
- 200 gr di farina di riso;
- 50 gr di amido per dolci;
- 16 gr di lievito per dolci;
- un pizzico di sale;
- 125 gr di burro ammorbidito;
- 3 uova intere;
- 150 ml di latte;
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato;

- zucchero a velo a piacere;
- 12 fragole;
- panna montata spray a piacere;
- granella di pistacchio a piacere;
- gocce di cioccolato a piacere.

Procedimento

- In una terrina mettere le farine setacciate, l'amido, il lievito, il sale e lo zucchero;
- aggiungere il burro ammorbidito, le tre uova intere ed il bicchiere di latte;
- mescolare il tutto con una frusta a mano o elettrica, in modo da ottenere un composto morbido ed omogeneo;
- versare l'impasto in uno stampo per torta imburrato (il diametro ideale sarebbe di circa 20 cm);
- cuocere in forno a 180 gradi per circa 40 minuti;
- togliere la torta dal forno e, una volta raffreddata, cospargere di zucchero a velo, guarnire con la panna spray, le fragole tagliate a metà, le gocce di cioccolato e la granella di pistacchio.

Curiosità sui tipi di farine

La farina di frumento è la farina di grano che si distingue in:

- **farina 00**, molto raffinata e adoperata in pasticceria;
- **farina 0**, utilizzata per la panificazione casalinga;
- **farina 1**, è più scura e particolarmente adatta alla pizza;
- **farina 2** è più ricca di crusca e generalmente è un ingrediente per taralli e pane da biscottare
- **farina integrale**, sarebbe l'ideale per la panificazione se macinata a pietra perchè è meno raffinata e più adatta per il nostro organismo.

Data di creazione

02/03/2016

Autore

gabriella-gasparini