

ROTOLINI alla FRAGOLA senza UOVA

250gr. Farina tipo 2

un pizzico di sale

1 yogurt

3 cucchiaini di pangrattato fine

100gr zucchero

400gr. fragole fresche

Mescolare la farina con lo yogurt unire il pizzico di sale e se occorre un pò d'acqua tiepida: si dovrà ottenere un panetto di pasta che va lasciato riposare.

Pulire le fragole e tagliarle a dadini in una ciotola; unire lo zucchero ed il pangrattato e mescolare bene.

Spianare la pasta col matterello in una sfoglia molto sottile.

Disporre il composto di fragole sulla pasta, arrotolarla formando un grosso sigaro.

Porre il dolce in una teglia imburrata.

Cuocere in forno a temperatura media per circa 20'.

Quando il dolce è dorato toglierlo dal forno e lasciar riposare.

Tagliare il dolce in grosse fette e a piacere guarnire con zucchero a velo.

Questo dolce si può gustare tiepido o freddo.