



Τάρτα με φράουλες (Κροστάτα)

Μερίδες: 4-6, Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 45 λεπτά,
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

Υλικά για τη ζύμη

- 210 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 180 γρ. βούτυρο αγελαδινό παγωμένο και κομμένο σε κύβους
- 50 γρ. Ζάχαρη
- 6 γρ. αλάτι
- 1 αυγό
- 1 κ.σ. γάλα πλήρες

Υλικά για τη γέμιση

- 400 γρ. φράουλες
- 80 γρ. ζάχαρη
- Χυμό απο μισό λεμόνι
- 15 γρ. κορν φλάουρ

Υλικά για το ψήσιμο

- 1 αυγό για την επάλειψη
- 2 κ.σ. ζάχαρη καστανή

Εκτέλεση

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και ξεκινάμε με την ζύμη.
- 2) Ανακατεύουμε το αυγό με το γάλα
- 3) Χτυπάμε στο μίξερ με τον γάντζο ζύμης, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, με την ζάχαρη και το αλάτι.
- 4) Ρίχνουμε το βούτυρο και χτυπάμε να γίνει μια κοκκώδης κρέμα, ρίχνουμε το μείγμα αυγό-γάλα και ανακατεύουμε 5-6 στροφές. Το μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και το ζυμώνουμε να γίνει μια μπάλα.



- 5) Τυλίγουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα λεπτά το λιγότερο.
- 6) Πλένουμε τις φράουλες και τις κόβουμε στα τέσσερα. Ρίχνουμε την ζάχαρη, το κορν φλάουρ και το λεμόνι στις φράουλες και ανακατεύουμε.
- 7) Σε χαρτί ψησίματος ανοίγουμε την ζύμη για την κροστάτα και την αλείφουμε με το χτυπημένο αυγό.
- 8) Τοποθετούμε την ζύμη στο ταψί και ρίχνουμε το μίγμα της φράουλας αφήνοντας περιθώριο γύρω-γύρω.
- 9) Διπλώνουμε την ζύμη πάνω στις φράουλες. Αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με την μαύρη ζάχαρη την ζύμη.
- 10) Ψήνουμε την κροστάτα για 45 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 190οC. Αφήνουμε να κρυώσει για να σερβίρουμε.