



# COOKIE TART ALLE FRAGOLE

## PER 6 PERSONE

50 g	cioccolato fondente (64% di cacao)
80 g	burro, morbido
120 g	zucchero
2 prese	sale
1	uovo
150 g	farina
¼ di c.no	lievito in polvere
50 g	cioccolato fondente (64% di cacao)
250 g	fragole
100 g	yogurt greco al naturale

## ECCO COME SI FA

- Cioccolato:** preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare finemente il cioccolato, trasferirlo in una ciotola dai bordi sottili e metterla a bagnomaria, evitando che entri a contatto con l'acqua. Sciogliere il cioccolato e mescolare fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi.
- Impasto:** in una ciotola amalgamare il burro, lo zucchero e il sale con la frusta dello sbattitore elettrico. Unire l'uovo e continuare a sbattere fino a ottenere un composto chiaro. Incorporare il cioccolato fuso. Mescolare la farina con il lievito e unire il tutto al composto al cioccolato. Stendere l'impasto su una placca rivestita con carta da forno, formando un disco spesso ca. 1 cm. Tritare grossolanamente il cioccolato, distribuirlo sul cookie e premere leggermente.
- In forno:** cuocere per ca. 12 min. nella parte inferiore del forno. Sfnare, lasciar intiepidire e trasferire su una griglia a raffreddare.
- Fragole:** tagliare le fragole a fettine e distribuirle sul cookie con un po' di yogurt. Servire con il resto dello yogurt.

**Preparazione:** ca. 30 min.

**Cottura:** ca. 12 min.

**Valore nutritivo:** Un pezzo (1/12): kcal: 202 / grassi: 10 / carboidrati: 25 / proteine: 3

## Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

**Betty Bossi**