

TARTELLETTE ALLE PERE E CIOCCOLATO

Tortine eleganti e sfiziose che uniscono il gusto della frutta al goloso cioccolato. Possono diventare dessert, se accompagnate a della panna montata o, invece, delle golose merende.



INGREDIENTI:

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 150 g di farina di mandorle
- 120 g di burro + 20 g per imburrare stampi
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 4 pere williams
- 100 g di cioccolato Emilia Zaini
- foglioline di menta per decorare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
20min



Porzioni
6

1 Preparare la crema frangipane: montare il burro con lo zucchero con l'aiuto di fruste elettriche e aggiungere le uova, una per volta; aggiungere poi la farina di mandorle e mescolare bene; versare la crema in una casseruola continuare a mescolare finché il composto si sarà rappreso. Lasciar raffreddare.

2 Tagliare dei dischi di pasta sfoglia delle dimensioni degli stampi (circa 12 cm) continuare a mescolare finché il composto si sarà rappreso. Lasciar raffreddare.

CONSIGLIO

per una variante estiva, al posto delle pere, potranno essere usati dei fichi o delle albicocche.



- 3** Imburrare gli stampi delle tartellette, adagiare la pasta sfoglia; Prendere una sac a poche con bocchetta tonda e riempire con la crema frangipane
- 4** Aggiungere le pere, sbucciate e tagliate a metà e cuocere, in forno, a 180°c per 15/20 minuti circa
- 5** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e, con l'aiuto di un cucchiaio, decorare le tartellette
- 6** Aggiungere qualche fogliolina di menta e servire.