

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barchette agli amaretti con crema al caramello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Barchette agli amaretti con crema al caramello il nome dice già tutto, una goduria estrema. Seguiamo le indicazioni di sidney 23 per prepararle.

PER LA PASTA FROLLA

230 g di farina 00
120 g di burro
60 g di zucchero a velo
50 g di amaretti.

PER LA CREMA AL CARMELLO

250 g di latte
70 g di panna
4 tuorli
130 g di zucchero
50 g di farina
80 g di panna montata.

PER LE DECORAZIONI

70 g di zucchero
Nutella
granella di nocciole.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla: raccogliete in una ciotola la farina setacciata, poi unite il burro morbido e lo zucchero (setacciato), con le punta delle dita iniziate ad impastare unendo anche gli amaretti tritati finemente e per ultimo l'uovo. Formate un panetto, proteggetelo con la pellicola e ponetelo in frigorifero per 30 minuti.



- 2 Trascorso il tempo prendete l'impasto e foderate degli stampini a barchetta precedentemente imburrati, o potete usare altri tipi di stampo.



- 3** Bucherellate il fondo con una forchetta, e foderate con carta da forno. Riempite con un po' di riso per far si che non si gonfi, e ponete in forno. Io ho usato il ventilato a 180°, cuocete fino a quando risultano belli colorati. Sfornateli e lasciate raffreddare.
Nel frattempo preparate la crema.
Mettete a scaldare la panna con il latte.



- 4** Mentre in un'altra casseruola fate caramellare lo zucchero.



- 5** Una volta pronto allontanate dal fuoco ed unite il composto di latte e panna.



6 Mescolate bene e se il caramello non dovesse sciogliersi, rimettete su fiamma bassa.



7 Mettete da parte. Montate i tuorli e unite la farina, poi versate il latte al caramello, trasferite su bagno maria e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, addensate.



8 Qui la crema pronta. Copriamo con la pellicola e lasciate raffreddare.



9 Una volta fredda unite la panna montata ed incorporate bene. E questa la crema pronta.



10 Riprendete le barchette di frolla, e distribuitevi la Nutella. Cospargete poi con la granella di nocciole. Ponete in frigorifero per pochi minuti. Riprendeteli e riempiteli con la crema al caramello. Poneteli di nuovo in frigorifero e nel frattempo preparate le decorazioni.

Ponete sul fuoco lo zucchero e fatelo sciogliere fino ad ottenere un caramello biondo. Lo versate sulla carta da forno creando dei motivi decorativi, quando saranno freddi, li staccate delicatamente e li inserite al centro delle barchette.

