

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Le deliziose

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



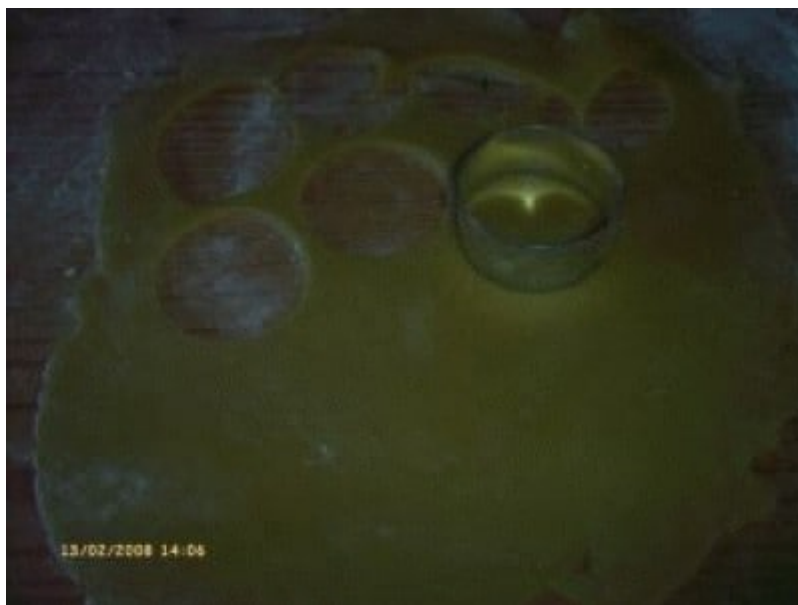
4 tuorli d'uovo  
120g di zucchero  
75 g di farina  
150 g di cioccolato fondente  
1 bustina di vanillina  
200 g di panna zuccherata  
poche scaglie di cioccolato  
poco cacao amaro.

## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 1 ora.



**2** Stendete con la pasta frolla e ricavate dei dischi.



**3** Trasferite sopra una placca rivestita di carta forno ed infornate a 200°C per 15 minuti.



4 Per la crema alla vaniglia: in una casseruola scaldate il latte con la vanillina.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il latte, mescolare e fate addensare sul fuoco basso.

Fate raffreddare ed unite la panna montata.



5 Per la crema al cioccolato: scaldate il latte con la vanillina.

Montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina e mescolare.

Unite il latte e fate addensare su fiamma bassa.

Alla fine unite il cioccolato tritato, fate raffreddare ed unite la panna montata.



6 Adesso avete tutti gli ingredienti pronti per preparare le deliziose.



7 Sopra una parte dei dischetti mettete 1 cucchiaino di crema alla vaniglia.



8 Passate i bordi nella granella di nocciole.



9 Spolverizzate con lo zucchero a velo.





10 Farcite altri dischetti con la crema al cioccolato.



11 Coprite con un secondo disco e passate i bordi nelle scaglie di cioccolato.



12 Cospargete con il cacao.









