

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartellette di cocco con crema alla vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LE TARTELLETTE

100 g di farina 00
50 g di burro
25 g di farina di cocco
25 g di zucchero di canna
1 uovo piccolo.

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

1 uovo medio
125 g di zucchero di canna
35 gr di fecola di patate
300 ml di acqua calda
mezza fialetta di aroma alla vaniglia.

PER GUARNIRE

poco cacao
alcune scaglie di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare con le dita il burro con la farina e il cocco.

Unite anche lo zucchero e l'uovo.



2 Impastare velocemente, avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

In una ciotola mescolare l'uovo con lo zucchero.

Unite la fecola, l'acqua e la vaniglia.

Versate in una casseruola e fate addensare la crema.



3 Preriscaldate il forno a 200°C.

Estraete la frolla dal frigo e stendetela col mattarello a 3-4 mm di spessore, per agevolare l'operazione lavorate sopra un foglio d'alluminio.

Ritagliate con dei bicchieri dei dischi.



4 Ponete i dischi negli stampini in alluminio precedentemente unti di olio.

Praticate dei forellini con i rebbi di una forchetta sulla pasta e ricoprite con dei legumi.

Infornate per circa 20 minuti, portando la temperatura a 180°C.



5 Estraete le basi dai pirottini quando sono caldi.

Disponete le tartellette sopra un piatto, cospargetele di cacao e farcite con la crema.



6 Guarnite con un'ulteriore spolverata di cacao e fondente in scaglie.

