

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tazzine al cioccolato con cucchiaino e piattino di frolla

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LE TAZZINE

CIOCCOLATO BIANCO 400 gr

PER IL RIPIENO

PANNA DA MONTARE 300 gr

PANNAFIX 1-2 bustine -

ZUCCHERO A VELO 50 gr

PER PIATTINO E CUCCHIAINI

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e spennellare l'interno degli stampini a forma di tazza.



- 2 Fate riposare nel congelatore per 30 minuti quindi spennellare nuovamente con il cioccolato, fate riposare quindi togliete delicatamente le tazzine e fatele riposare in frigo.





3 Per la farcia.



4 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con il pannafix e lo zucchero.





- 5 Trasferite in una sacca da pasticceria quindi riempite le tazzine con la panna e fate riposare in frigo.



- 6 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con il mattarello stendete la pasta frolla quindi ricavate dei cerchi che saranno i piattini,

formate anche dei cucchiaini, trasferite in una placca da forno foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 10 minuti.

Servite mettendo le tazzine sopra il piattino con accanto il cucchiaino.



