

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartellette alla frutta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

10 MINUTI DI COTTURA PER LA CREMA E 15 PER LE TARTELLETTE



Le tartellette alla frutta sono un dolce classico che combina la freschezza della frutta con la golosità della crema pasticcera e una base di pasta **croccante e deliziosa**. Nella nostra ricetta utilizzeremo la pasta brisé invece della tradizionale pasta frolla, per un risultato più **leggero e friabile**. Ideali per ogni occasione, le tartellette alla frutta con pasta brisé sono perfette per una merenda, un dessert o un elegante buffet.

Con la nostra ricetta completa di passo passo fotografico puoi portare in tavola delle deliziose tortine ripiene di crema e frutta, sperimenta pure varie combinazioni di creme e decorazioni per offrire una versione delle tartellette dolci sempre diversa.

Cuciniamo insieme le tartellette alla frutta? Vedrai che è semplicissimo con il nostro aiuto!

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ACQUA 50 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARE LA CREMA

TUORLO D'UOVO 4

LATTE 500 gr

ZUCCHERO 80 gr

AMIDO DI MAIS 30 gr

SCORZA DI LIMONE circa di mezzo limone

-

INGREDIENTI PER FARE LA DECORAZIONE

FRAGOLE

MIRTILLI

KIWI

KUMQUAT

COME SI FANNO LE TARTELLETTE ALLA FRUTTA

1 Per prima cosa cuciniamo la base di pasta brisè per le tartellette alla frutta.

Versa la farina in una ciotola, aggiungi il burro freddo a pezzetti, mescola con una forchetta, poi inizia a lavorarlo con le mani.



2 Lavora il burro e la farina nella ciotola, fino ad ottenere un composto sabbioso, solo dopo

aver ottenuto un composto sabbioso, aggiungi un pizzico di sale e, poco alla volta, l'acqua.





3 Quando l'acqua sarà assorbita, ribalta il composto sul piano da lavoro e continua a lavorarlo con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Copri l'impasto con pellicola trasparente e conservalo in frigorifero per almeno un'ora.





- 4 Mentre fai riposare la pasta brisè, prepara la crema, in modo che abbia il tempo di raffreddarsi.

Scalda il latte, versa i tuorli in una pentola, aggiungi lo zucchero e inizia a mescolarli con un semplice mestolo, una volta amalgamato lo zucchero, aggiungi poco alla volta l'amido e continua a mescolare con il mestolo.





- 5** Versa il latte caldo a filo e continua a versarlo sempre poco alla volta per non rischiare la formazione di grumi, una volta versato tutto il latte, aggiungi la scorza di mezzo limone, puoi metterla grattugiata, o versare dei pezzi da eliminare dopo.





6 Trasferisci la pentola su un fornello, porta a ebollizione a fiamma dolce, mescolando in

continuazione, fino ad arrivare a bollire, quando la crema bollirà si addenserà subito e potrai spegnere la fiamma.





7 Stendi l'impasto preparato sul piano da lavoro infarinato con un mattarello, ti servirà uno spessore di 2 o 3 mm circa.

Taglia le tartellette con la formina, puoi utilizzare anche una formina tonda o della forma che preferisci.





8 Sistema le basi delle tartellette in uno stampo per muffin precedentemente imburato e

infarinato, poi premi leggermente con il tart tamper (pressa per tartellette), se non ne hai uno, puoi semplicemente dare la forma premendo delicatamente con le mani.

Pratica dei fori con una forchetta sul fondo di ogni tartelletta, procedi allo stesso modo con il restante impasto, fino ad ottenere 20-22 tartellette.

Cuoci le tartellette a 180°C per 15 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, assicurati che siano perfettamente dorate sia all'interno che all'esterno.





9 Fai raffreddare sia la crema che le tartellette prima di decorarle.

Versa la crema in una sac a poche, decora le tartellette con la crema preparata e la frutta fresca che preferisci, quando le tartellette alla frutta sono pronte tienile in frigorifero fino al momento di servirle.





