

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine pere e cioccolato fondente

di: *Pantera*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

3 pere
150 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 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.



2 Sbucciare e tagliare a pezzettini le pere e tagliate a scaglie il cioccolato.

Con l'aiuto del matterello stendete la pasta frolla.

Imburrate 12 stampini da crostatina e foderate con la pasta frolla bucherellando il fondo con i rebbi di una forchetta.



3 Coprite con tre o quattro pezzettini di pera.



4 E alcune scaglie di cioccolato.



5 Infornate a 180°C per 30 minuti.

