

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mini crostatine di frutta secca croccante

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

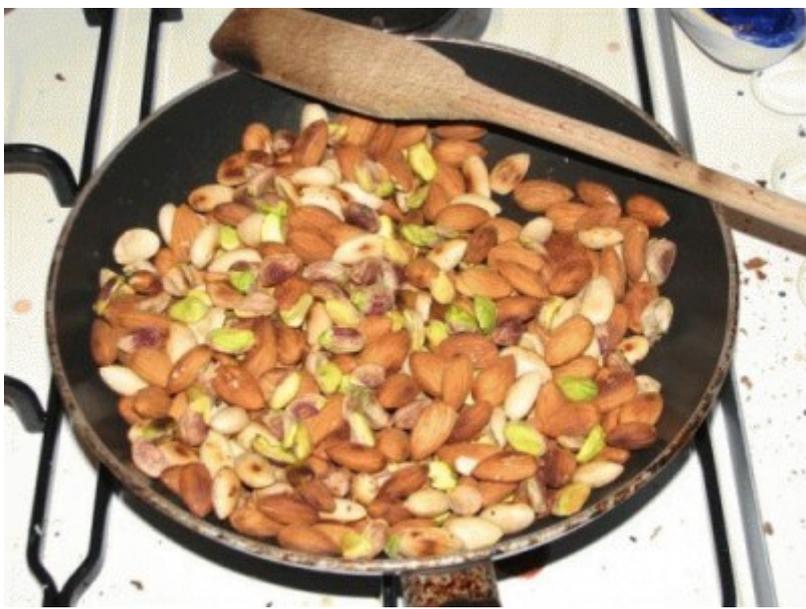


### INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1  
MARMELLATA DI FRAGOLE 4 cucchiari da tavola  
FRUTTA SECCA MISTA 200 gr  
MIELE 3 cucchiari da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Tostare la frutta secca in una padellia e, una volta raffreddata, tritare leggermente.



2 In una casseruola fate bollire il miele con 3 cucchiaini di acqua per 2 minuti.



3 Aggiungete la frutta secca e mescolare.



- 4 Dalla pasta sfoglia ricavate dei dischi che metterete all'interno dei pirottini coprendo la base con la marmellata.



- 5 Coprite con il composto di frutta secca.



6 Infornate a 180°C per circa 8 minuti.



7 **NOTE**  
Se volete potete realizzare queste crostatine usando la pasta frolla al posto della pasta sfoglia.