

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartelettes Mignon

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 confezione pasta frolla

crema pasticcera

frutti di bosco

PREPARAZIONE

1 Prendete un rotolo di pasta frolla

,



2 Preparate gli stampini molto vicino l'uno all'altro.



3 Ricoprite gli stampini con la frolla e passate il mattarello.



4 Staccate gli stampini.



5 Mettete gli stampini in freezer in maniera che durante la cottura la pasta non si ritiri e preriscaldate il forno a 180°.



6 Mettete a cuocere per 10 minuti a 150° e, una volta raffreddati, guarnite con crema pasticcera e frutti di bosco.

