

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartellette alla crema al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che belle e che buone queste **tartellette alla crema al cioccolato!** Durante le festività, soprattutto quelle natalizie, le golosità sulla tavola non possono mancare, e quando si parla di dolci come non parlare di cioccolato? Preparate queste tartellette al cioccolato per chiudere il pranzo di S.Stefano, sono semplici da preparare e molto coreografiche. Poche mosse vi permetteranno di fare una bellissima figura con i vostri parenti e amici che di sicuro non si accontenteranno di prenderne una sola! Se amate poi i dolci a base di pasta frolla, provate anche le crostatine con [crema al limone](#):

deliziose!

PER LA BASE

FARINA 00 250 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

LATTE INTERO 450 ml

PANNA FRESCA 50 ml

TUORLO D'UOVO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

CACAO AMARO 25 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

BURRO 50 gr

PER GUARNIRE

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

LAMPONI

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare le tartellette alla crema al cioccolato innanzitutto dedicatevi alla la pasta frolla e la crema pasticcera al cioccolato seguendo le relative ricette che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Stendete la pasta frolla e ricavatene dei dischi sufficientemente grandi da foderare gli

stampi da tartellette anche sui bordi.

Imburrate gli stampini da tartellette e foderateli con la pasta frolla.

Ricoprite la pasta frolla con un foglio a misura di carta forno e riempitela con dei fagioli o del riso (a seconda di quello che avete a disposizione in cucina).



- 2 Lasciate cuocere i gusci in forno a 200°C per 15 minuti, quindi sfornateli, rimuovete la carta forno con i fagioli ed infornate nuovamente per 10 minuti o fino a quando la pasta frolla risulterà dura e dorata.

Sfornate i gusci di frolla, lasciateli raffreddare, quindi sformateli.

Fate fondere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria, quindi distribuitene uno strato sottile sui gusci di pasta frolla.



- 3 Trasferite, a questo punto, la crema pasticcera in una sac a poche con la bocchetta stellata e decorate la tartelletta con dei ciuffi di crema pasticcera al cioccolato.



- 4 Distribuite, infine, qualche lampone sulla crema pasticcera e spolverate con dello zucchero a velo.

CONSIGLIO