

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tortine sfogliate al cioccolato, mandorle e fior di sale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **tortine sfogliate al cioccolato**, mandorle e fior di sale potrebbero essere il vostro dolce last minute per cene improvvisate o anche la vostra personale isola felice: il cioccolato e il fior di sale insieme sono strepitosi, fidatevi! Semplici da fare sono anche molto belle ed eleganti e per questo motivo sono perfette per un thè con le amiche o come dessert dopo cena. Il cioccolato amaro, la sfoglia friabile le mandorle e la punta salata fanno di questo pasticcino un qualcosa di davvero irresistibile. Provate questa ricetta e fateci sapere se è piaciuta

ai vostri ospiti e se cercate altre ricette per ampliare l'offerta dei dolci, ecco per voi un'altra idea molto gustosa: [crostatine](#) con crema al limone, deliziose!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 1 rotolo già pronto o fatta in casa - 300 gr

UOVA grande ,e leggermente sbattuto per spennellare - 1

ZUCCHERO

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

MIELE

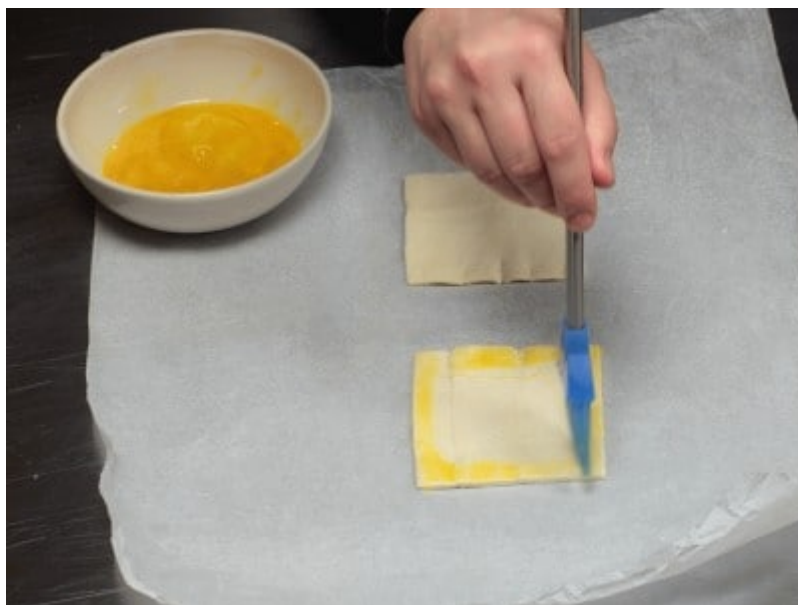
MANDORLE non sbucciate e tagliate grossolanamente - 20 gr

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 220°C.

Stendete la pasta sfoglia ricavando dei quadrati di circa 10 cm di lato.

Spennellate i bordi di ciascun quadrato di sfoglia e, con i ritagli, ricavate delle striscioline di circa 2 cm di larghezza con le quali formerete un cornicione adagiandoli sui bordi spennellati.



**2** Bucherellate il centro del quadrato con una forchetta.

Spennellate i bordi con l'uovo sbattuto e cospargete la parte centrale dei quadrati con dello zucchero semolato.





**3** Infornate la sfoglia fino a quando risulterà dorata e ben gonfia, circa 15-20 minuti.

Usando una spatola schiacciate la parte centrale del quadrato che si sarà leggermente gonfiato.

Distribuitevi sopra il cioccolato e fatevi ricadere un po' di miele.





4 Distribuite qualche fiocco di fior di sale su ciascuna tortina.



5 Rimettete in forno e lasciatevele fino a quando il cioccolato sarà fuso, circa 2 minuti.

Cospargete, infine, con le mandorle a pezzettoni.

