



Crostatine di frutta secca

1 Gennaio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
330K

NOTE
24 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta frolla pronta

PER IL RIPIENO

1 Mela

100 g di Uvetta

40 g di Mirtilli rossi essiccati

40 g di Canditi

20 g di Nocciole sgusciate

40 g di Zucchero di canna

1 Limone bio

4 cucchiaini di Brandy

Cannella in polvere

Chiodi di garofano in polvere

Noce moscata

Zucchero a velo

Preparazione

- Sbucciate la mela, tagliatela in quarti, togliete il torsolo e sbucciatela; tagliatela a dadini piccoli (o tritatela grossolanamente) e mettetela in una ciotola, con del succo di limone.
- Aggiungete l'uvetta, i mirtilli e i canditi spezzettati, le nocciole sminuzzate e lo zucchero di canna. Unite un pizzico di cannella e di chiodi di garofano in polvere, una grattugiata di noce moscata e versate il brandy; mescolate bene, coprite con pellicola e mettete in frigo per almeno 24 ore.
- Stendete la pasta su un piano leggermente infarinato a uno spessore di circa 4-5 mm; ritagliate dei cerchi del diametro di circa 8 cm, cioè grandi abbastanza per rivestire le cavità degli stampini multipli per mini-muffins, già imburrati e infarinati. Eventualmente tagliate via la parte eccedente e unitela alla pasta avanzata, stendetela di nuovo e ricavate delle stelline grandi come il diametro dei vostri canestrini, usando uno stampino apposito.
- Togliete dal frigo la ciotola con il ripieno di frutta preparato e distribuitelo in ogni 'canestrino' di frolla; coprirete la superficie con una stellina, senza pigiare troppo ma facendo combaciare le punte della stella con i bordi.
- Ponete in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) e lasciatele cuocere per 15-20 minuti, ma fate attenzione che non si scuriscano troppo, nel caso toglietele prima.
- Sfornate le tortine e fatele intiepidire, quindi toglietele dagli stampini con attenzione. Quando si saranno raffreddate spolverizzatele con zucchero a velo setacciato e servitele.

Carla Marchetti