



DOLCETTI E CR?PES

# Tortine ripiene alle mele cotogne e cioccolato

30 Novembre 2020



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
40 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
660K

NOTE  
30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

200 g di Farina 0

80 g di Zucchero semolato

2 cucchiai di Marsala secco

100 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

## PER LA FARCITURA

400 g di Confettura di mele cotogne

200 g di Cioccolato fondente

80 g di Pinoli

4 cl di Alchermes

1 Limone bio

## Preparazione

- Setacciate la farina sul piano di lavoro e disponetela a fontana, quindi mettete al centro lo zucchero, l'olio, il Marsala e un pizzico di sale. Impastate con le mani fino a ottenere un composto sodo e omogeneo, aggiungendo eventualmente poca acqua fredda. Fatelo riposare avvolto nella pellicola alimentare per circa 30 minuti.
- Lavate con cura il limone, grattugiatene la scorza e ponetela in un ciotolino.
- Fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Scaldate la marmellata di mele cotogne diluendola con qualche goccia di acqua. Versate la marmellata calda nel cioccolato fuso, unite la scorza del limone e l'alchermes, sempre girando con un mestolo per amalgamare, e poi fate intiepidire.
- Stendete la pasta e con l'aiuto del mattarello tiratela a 1-2 mm di spessore; quindi utilizzatene circa 2/3 per foderare gli stampini scelti, imburati e infarinati.
- Bucherellate il fondo delle tortine con una forchetta, riempite con la farcia e coprite con la pasta rimasta, eliminandone l'eccesso e sigillando bene i bordi. Decorate con i pinoli e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 20 minuti.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Per fondere il cioccolato a bagnomaria: mettete il cioccolato in una pentolina con due manici, che appoggerete su un'altra pentola appena più grande, dove avrete messo poca acqua a scaldare. Il fondo del pentolino piccolo non deve toccare l'acqua, ma si scalderà a contatto del vapore. Tenete sotto controllo il cioccolato e mescolatelo con un mestolino in silicone piatto. Appena vedete che il cioccolato si è sciolto, spegnete il fuoco e togliete il pentolino. Se il cioccolato si dovesse solidificare, basta rimettere la pentolina, per poco tempo, nella pentola con l'acqua e tenerlo sopra finché si scioglie di nuovo.
- Con i ritagli della pasta potete creare delle decorazioni a piacere, con cui decorare la superficie dei dolcetti, che spennellerete con tuorlo d'uovo, sbattuto con un po' di latte.