

CROSTATINE AI CIOCCOLATI

Mini crostatine golose con una base al cacao farcite con una crema al cioccolato fondente e bianco. Un vero trionfo variegato, per gli amanti del cioccolato. Ottime a merenda.



INGREDIENTI:

- Per la base di frolla al cacao:
- 200 g farina 00
- 30 g cacao amaro Emilia Zaini
- 100 g burro
- 80 g zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- Per la farcitura al cacao:
- 500 ml di latte
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di cacao amaro
- 25 g di maizena
- 2-3 cucchiaini di panna fresca
- Per la farcitura al cioccolato bianco:
- 500 ml latte
- 100 g zucchero
- 40 g di maizena
- 100 g cioccolato bianco



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min + 1 h
raffreddamento



Porzioni
8 persone

1

Per la base di frolla al cacao:

Imburrare 8 stampini quadrati per crostate e posizionarli su una teglia

CONSIGLIO

Al posto del cioccolato bianco potete usare anche del caramello salato



- 2** Versare in una ciotola il burro freddo tagliato a cubetti, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastare in planetaria con la foglia, oppure a mano in una ciotola, fino a far sì che il burro assorba in modo omogeneo lo zucchero.
- 3** Aggiungere l'uovo e la farina e cacao setacciati ed impastare fino ad ottenere un composto compatto.
- 4** Formare una palla e coprire con pellicola, lasciare in frigorifero per circa 1 h;
Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C
Stendere la frolla e riempire gli stampini livellando i bordi con le mani
Cuocere per circa 15 min e lasciar raffreddare.
- 5** **Per la farcitura al cacao:** in una ciotolina mescolare il cacao, amaro, lo zucchero e la maizena eliminando eventuali grumi. Nel frattempo, scaldare il latte in un pentolino a fuoco dolce, senza portare ad ebollizione.
- 6** Non appena sarà ben caldo unire gli ingredienti in polvere e mescolare energicamente con una frusta per un minuto. Quando il composto sarà omogeneo mescolare costantemente, a fuoco dolce, per circa 5 minuti con un cucchiaino di legno.
La crema dovrà addensarsi. Qualora sul fondo dovessero formarsi dei depositi, abbassare leggermente la fiamma.
- 7** Non appena verrà raggiunta la giusta consistenza togliere dal fuoco e unire la panna fresca mescolando bene.
Lasciar raffreddare completamente. Conservare in frigorifero fino al momento di farcire.
- 8** **Per la farcitura al cioccolato bianco:**
Mettere in un pentolino la maizena e lo zucchero. Aggiungere poco latte amalgamando con la frusta, quindi mettete il pentolino sul fuoco.
Aggiungere tutto il latte continuando a mescolare. Quando il composto si sarà rappreso, togliere dal fuoco.
- 9** Aggiungere la cioccolata bianca tritata e mescolare fin quando non si sarà completamente sciolta.
Se non risulta abbastanza liquida aggiungere un cucchiaino di panna fresca o latte;
Mettere la crema in un dispenser per salse, o una sac a poche



**1
0**

Assemblaggio:

Riempire le crostatine con la crema al cacao lasciando qualche mm di bordo;

Aggiungere 4 linee trasversali di crema al cioccolato bianco sulla superficie

Con una bacchetta di legno o uno stuzzicadenti tirare i bordi delle linee per creare una decorazione. (come da immagine)