



CROSTATINE LOVE

Ingredienti FROLLA

200 g di Mix Riso Rosso
90 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo
1 pz di sale
1 pz di vaniglia in polvere

Maddalena di Cucina Scacciapensieri.



Per il ripieno:

100 g di cioccolato fondente
100 ml di panna liquida fresca
20 g di burro
1 pz di peperoncino in polvere

PROCEDIMENTO

In una ciotola mettere la farina setacciata, il sale e lo zucchero. Mescolare con un mestolo e aggiungere l'uovo e il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti. Lavorare con le mani per amalgamare tutti gli ingredienti e formare una palla.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo, tagliare a pezzetti il cioccolato, metterlo in una ciotola con la panna e il burro e far sciogliere il tutto a bagnomaria. Una volta che il cioccolato è sciolto,

togliere dal fuoco e aggiungere il peperoncino. Mescolare con una frusta a mano per formare una ganache liscia e vellutata. Coprire con pellicola e lascia da parte a temperatura ambiente. Togliere la pasta frolla dal frigo,

stenderla su un piano di lavoro infarinato fino a raggiungere un'altezza di circa 3 mm. Foderare degli stampi per mini crostate del diametro di 10 cm ciascuna, ritagliare in modo

preciso il bordo eliminando la pasta in eccesso. Bucherellare il fondo della tortina con una forchetta, adagiare sopra un pezzo di carta da forno o di alluminio e poi dei pesi da cottura oppure dei legumi secchi per non far alzare la frolla in cottura.

Cuocere le basi a 170 gradi per circa 10 minuti. Sfornare e far raffreddare completamente. Distendere di nuovo la pasta rimasta e ricavare dei biscotti a forma di cuore. Adagiare i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere alla stessa temperatura delle basi per 5 minuti.

Versare dentro ogni base la ganache al cioccolato. Lascia fermare le crostatine e raffreddare i biscotti. Disporre al centro un biscotto a forma di cuore e servire.

