



Ricetta N. RE001118

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 16:25

da CARMEN BISQUADRO

Tartellette grano cioccolato e arancia

Piccole dolcezze

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla

60 g di burro
60 g di zucchero
un pizzico di sale
n. 1 uovo
100 g di farina
un pizzico di lievito
20 g di cacao

Per la crema

200 g di grano Chirico
200 g di ricotta di pecora
180 g di zucchero
50 ml di latte
100 ml panna fresca
30 g di gocce di cioccolato
n.1 cucchiaino di Grand Mariner
30 ml di acqua
n. 1 arancia

Preparazione

Lavorare il burro con lo zucchero e il sale. Unire l'uovo, la farina, il lievito e il cacao. Impastare bene il tutto e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

In un pentolino sciogliere il grano con 50 g. di zucchero, il latte e la scorza di arancia per circa 10 minuti fino ad assorbimento e fare raffreddare.

Frullare la ricotta con 100 g zucchero e il grano, unire la panna montata, il Grand Mariner e le gocce di cioccolato. Mettere a riposare la crema in frigo.

Stendere la pasta frolla e foderare 12 stampi antiaderenti da forno per le tartellette e cuocere a 175° per 15 minuti. Sforare e fare raffreddare.

Tagliare a julienne la restante scorza di arancia, bollirla per 2 minuti in acqua bollente, scolarla e caramellarla in una padella con l'acqua e i restanti 30 g di zucchero fino ad assorbimento.

Prendere i gusci delle tartellette e con l'aiuto di una sac a posc farcirli con la crema, infine guarnirli con le scorze di arancia caramellate.