

Crostatine Ciobar

circa 6 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti per l'impasto:

1 confezione di cameo 9 torte
uova
100 g burro o margarina

Per la farcitura:

2 bustine di Ciobar Fondente
250 ml latte
Granella di nocciola PANEANGELI
Zucchero al Velo PANEANGELI

1 Prepara il Ciobar fondente:

Prepara il Ciobar Fondente con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versalo in un contenitore, copriilo con un coperchio o pellicola trasparente e ponilo a raffreddare in frigorifero.

2 Preriscalda il forno

3 Versa la miscela:

In una terrina versa la miscela, aggiungi l'uovo e, con una forchetta, lavoralo insieme ad un po' di miscela.

4 Lavora con le mani:

Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

5 Stendi 3/4 dell'impasto:

Stendi $\frac{3}{4}$ della pasta in 6 tortiere di carta, del diametro di 10 cm, formando un bordo alto 2 cm circa.

6 Distribuisci il Ciobar raffreddato:

Distribuisci il Ciobar raffreddato sull'impasto.

- 7 Crea dei rotolini e forma le grate:**
Con la pasta rimasta forma dei rotolini, disporli a grata sulla superficie delle crostatine.
- 8 Cospargi la granella:**
Cospargi le crostatine con la granella di nocciole.
- 9 Cuoci le crostatine:**
Cuoci per 25-30 minuti sul ripiano medio (alto del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 10 Spolverizza lo zucchero al velo:**
Prima di servire cospargi di zucchero al velo le crostatine raffreddate.
- 11 Conserva le crostatine:**
Conserva le crostatine in frigorifero e consumale entro 48 ore.