

Crostatine Ciobar

circa 6 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti per l'impasto:

1 confezione di Miscela 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 Gianduia con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versalo in un contenitore, copriilo con un coperchio o pellicola trasparente e ponilo a raffreddare.
- 2 Preriscalda il forno (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 3 In una terrina versa la miscela 9 torte, aggiungi l'uovo e, con una forchetta, lavoralo insieme ad un po' di miscela.
- 4 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 $\frac{3}{4}$ della pasta in 6 tortiere di carta, del diametro di 10 cm, formando un bordo alto 2 cm circa. Distribuisci il Ciobar raffreddato sull'impasto.
- 6 Con la pasta rimasta forma dei rotolini, disporli a grata sulla superficie delle crostatine e cospargi la granella di nocciole.
- 7 Cuoci sul ripiano medio del forno elettrico, o alto del forno a gas per 25-30 minuti.



cameo

- 8 Prima di servire cospargi di zucchero al velo le crostatine raffreddate.
- 9 Conserva le crostatine in frigorifero e consumale entro 48 ore.

