

Tortini con budino vaniglia e amarena

12 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Miscela 9 torte uova
100 g burro freddo di frigorifero

Per farcire:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia
3 cucchiaini di zucchero semolato
500 ml latte
12 amarene siroppate
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Prepara prima il budino gusto vaniglia con lo zucchero e il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, lascialo intiepidire e ponilo in frigorifero fino al raffreddamento.
- 2 Prepara la pasta frolla aggiungendo alla miscela, l'uovo, il burro a pezzettini e impastando rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto.
- 3 Stendi 2/3 dell'impasto sul fondo di 12 stampini per tartellette in acciaio (o una teglia per muffin) imburattati ed infarinati del diametro di 7 cm circa, forma un bordo alto 2-3 cm circa.
- 4 Distribuisci il budino e le amarene nei cestini di impasto.
- 5 Con l'impasto rimasto crea 12 dischi grandi tanto da coprire i cestini, adagiali sulla crema e unisci bene i bordi al cestino.
- 6 Bucherella leggermente la superficie con i rebbi di una forchetta.
- 7 Cuoci per 13-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas, nella parte alta: 190°C).
- 8 Prima di servire spolverizza i tortini raffreddati con zucchero al velo.



cameo

- 9 Conserva i tortini in frigorifero e consumali entro 24 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde