



Crostatine cioccolato e crema di marroni



Nostrano



Difficoltà media



40 minuti

Ingredienti per 15 anelli da 10 cm di diametro

Ingredienti per la frolla:

- 115 g Burro
- 70 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 50 g Uovo (circa 1)
- 190 g Farina debole

Ingredienti per la ganache al cioccolato fondente:

- 310 g Cioccolato fondente 60%
- 1 bacca Vaniglia
- 250 g Panna
- 50 g Miele

Per decorare:

- 100 g Crema di marroni

Procedimento



1. In una planetaria, impastate il burro con zucchero e l'uovo. Aggiungete poi la polvere di mandorle e per ultima la farina.



2. Avvolgete l'impasto ottenuto con carta forno o pellicola e lasciate riposare almeno 6 ore in frigo. Stendete poi la pasta, rivestite gli anelli e rimetteteli in frigo per far rassodare per altri 30 minuti circa. Cuocete in forno pre-riscaldato a 170°C per 20 minuti.



3. Per la ganache, sciogliete il cioccolato in una casseruola o a bagnomaria. Aggiungete poi la polpa di vaniglia, il miele ed infine la panna, precedentemente scaldata a 50°C. Emulsionate con l'ausilio di un minipimer per ottenere una ganache lucida. Colate negli stampi.



4. Con una sac a poch con bocchetta sottile, create una montagna di "vermicelli" di crema di marroni sulla crostatina e decorare a piacere.