

RECIPE

# Crostatine con Nutella® e mango

Media

1 h 50 min



## INGREDIENTI

**per 8 porzioni**

Farina 00 380 g

Mix di cereali (avena, orzo, segale, riso, grano) 100 g

Uova (circa 2 medie) 110 g

Burro 130 g

Zucchero di canna 100 g

Tuorli (di circa 2 uova medie) 35

Sale fino 1 pizzico

Nutella® 120 g

Mango 1

Cocco rapè q.b.

Lamponi 4



**Per questa deliziosa  
ricetta, la quantità  
perfetta di Nutella® è 15 g  
a porzione!**

## PREPARAZIONE

- 1** Versate in una ciotola la farina, il mix di cereali e il burro freddo a pezzetti, tirato fuori dal frigo 5 minuti prima di lavorarlo. Lavorate velocemente con le dita per ottenere un composto sabbioso.
- 2** Aggiungete all'impasto lo zucchero di canna, il sale e lavorate per qualche secondo.
- 3** In ultimo aggiungete le uova intere e i tuorli. Impastate ancora velocemente, il tempo di ottenere un impasto omogeneo e compatto. Avvolgete con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
- 4** Trascorso il tempo di riposo infarinate leggermente il piano di lavoro e il panetto e stendete la frolla con l'aiuto di un mattarello sino a raggiungere lo spessore di  $\frac{1}{2}$  cm. Vi serviranno 8 stampini leggermente svasati da 9 cm (miura alla base), 10 cm (misura in superficie) e 3 cm di altezza: poggiateli sulla frolla e ritagliate tutto intorno lasciando 2 cm dal bordo.
- 5** Distribuite il disco ottenuto nello stampino, pressando delicatamente per farlo aderire a base e bordi, quindi eliminate la frolla in eccesso rifilando i bordi con la lama di un coltellino. Forate la base della frolla con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti, sino a ottenere dei gusci dorati. Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di sformare.
- 6** Nel frattempo sbucciate il mango, dividetelo a metà e poi tagliatelo a fettine sottili (circa 3 mm).
- 7** Riprendete le frolle, riempite un sac-à-poche con bocchetta a stella da 12 mm con Nutella®. Farcite ciascun guscio di frolla con 15 g di Nutella® partendo dal centro fino ai bordi.
- 8** Decorate metà della superficie con le fettine di mango, sovrapponendole in modo da formare dei petali. Potete terminare la decorazione aggiungendo una spolverata di cocco rapè e mezzo lampone. Le crostatine con mango e Nutella® sono pronte per essere gustate.