

Tartellette di Natale con Nutella®

Facile

40 min



INGREDIENTI

per 12 porzioni

2 uova

100g di zucchero

100ml olio di semi di girasole

100g di fecola di patate

300g di farina

Per la farcitura:

Nutella (15g a porzione)

Per le decorazioni:

Nocciole intere

Melograno e granella di pistacchio

Cocco rapè

Ribes

PROCEDIMENTO

- 1** | In una ciotola rompiamo le uova, versiamo lo zucchero, l'olio e mescoliamo. Aggiungiamo la fecola di patate e mescoliamo.
Infine aggiungiamo la farina poco la volta.
- 2** | Trasferiamoci su un piano da lavoro e lavoriamo bene l'impasto.
- 3** | Stendiamo e con uno stampo a fiore di 6cm tagliamo la frolla.
- 4** | Prendiamo due pirottini dalla base di 2,5cm, sovrapponiamoli e adagiamo sopra il fiore di pasta frolla (che daranno forma a dei cestini) e sistemiamoli in teglia.
- 5** | Inforniamo e facciamo cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 20 minuti.
- 6** | Una volta sfornati facciamo raffreddare e togliamo i pirottini (che potranno essere riutilizzati).
- 7** | Inseriamo Nutella® in una sac à poche e farciamo i cestini di frolla.
- 8** | Decoriamo alcuni con le nocciole intere, alcuni con chicchi di melograno e granello di pistacchio, alcuni con del cocco rapè e altri con dei ribes Naturalmente potrete variare la decorazione a seconda delle vostre preferenze!