Cestini di pasta brisé con ricotta, fichi e noci

Inutile resistere!

È la giornata dello "strappo alla regola": concediti, quindi, questo dolci cestini di ricotta, fichi e noci senza zucchero.

Un dessert che sia dolce ma senza un grammo di zucchero bianco. Sembra un'utopia, invece è la realtà di questi squisiti cestini. Tutta la loro dolcezza è garantita dai fichi, frutti ricchi di zuccheri naturali, che qui vengono perfettamente abbinati alla ricotta e alle noci.

Difficoltà: media
Costo: basso
Preparazione: 20 min. + 25 min. di cottura

Ingredienti
(per 8 cestini)

Per la brisé
100 g di farina integrale
100 g di farina tipo 0
60 g di burro Despar Premium
60 ml di acqua
5 g di sale

Per il ripieno
200 g di ricotta fresca Despar
4 fichi
una manciata di gherigli di noce Bio,Logico Despar

Cosa serve
Pirottini in alluminio per muffin

Procedimento
1. Prepara la pasta brisé mescolando in una ciotola le due farine e il sale, aggiungi il burro ammorbidito e inizia a impastare con le mani, quindi unisci l'acqua e modella fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
2. Lascialo raffreddare in frigorifero per una ventina di minuti avvolto in pellicola per alimenti. Con un matterello stendilo piuttosto sottile e con un coppapasta ricava otto dischi.
3. Capovolgi i pirottini di alluminio e spennellali leggermente d'olio, posiziona sopra il disco di brisé facendolo aderire bene anche ai bordi (altrimenti in forno rischia di aprirsi). Bucherella la parte superiore con una forchetta e inforna a 180°C per 20/25 minuti. Una volta pronti i cestini, lasciali raffreddare e procedi con il ripieno.
4. Lava e taglia i fichi a pezzettoni, trita le noci al coltello e metti il tutto in una ciotola. Aggiungi la ricotta e mescola tutto con una forchetta.
5. Riempi i cestini con il composto e servi.