Casa di vita
DESPAR

Crostatine alle pere e cioccolato

Parole d'ordine: energia e golosità!

Un dolce golosissimo ma anche sano grazie alle pere e al cioccolato fondente ricco di antiossidanti.

Pere e cioccolato è uno degli abbinamenti più golosi. Proponete ai vostri bambini queste crostatine **a colazione** prima di andare a scuola. Nell'intervallo basterà un frutto per arrivare all'ora di pranzo senza essere troppo affamati.

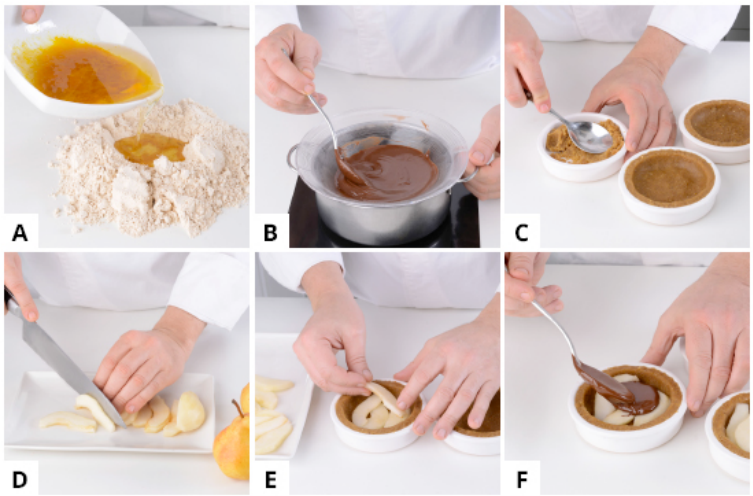
Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 20 min. + 30 min. di cottura

Ingredienti
(per 6 cocottine da forno da 8 cm di diametro)

300 g di farina di castagne
3 pere
150 g di cioccolato fondente 70% cacao Despar Premium (foto 1)
150 g di olio di semi di girasole Despar (foto 2)
50 g di zucchero di canna grezzo
1 uovo intero Buon Impasto Despar (foto 3)

Procedimento

1. Amalgamare l'olio con lo zucchero e l'uovo e versarlo al centro della classica fontana con la farina di castagne (foto A).
2. Impastare velocemente e mettere il panetto in frigorifero per mezz'ora avvolto nella pellicola per alimenti.
3. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria (foto B).
4. Prelevare dal frigo l'impasto, che risulterà sabbioso, e iniziare a foderare il fondo e i bordi delle cocottine (foto C). Tenere da parte un po' di pasta che servirà alla fine.
5. Sbucciare le pere e tagliarle a fettine (foto D).
6. Formare con esse uno strato (foto E) e versare il cioccolato (foto F), quindi sbriciolarvi sopra la pasta rimasta.
7. Infornare a 170°C per 30 minuti. Lasciare raffreddare e servire direttamente nelle cocottine.



i nostri prodotti

1.

2.

3.