

Crostatine con crema al cioccolato



Ingredienti:

300 g farina 00

100 g zucchero

150 g burro morbido

3 tuorli

buccia di limone

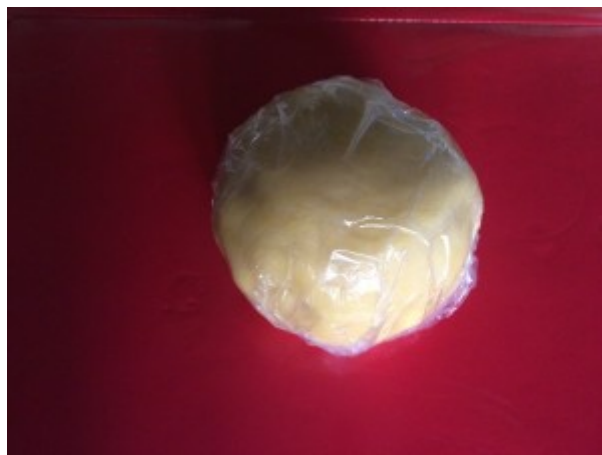
1 pizzico di sale

crema cioccolato q.b.

Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola...



... ed impastate solo il tempo necessario per amalgamare bene gli ingredienti: Formate una palla, avvolgete con la pellicola e lasciate nel frigo 30 minuti.



Stendete l'impasto in una sfoglia alta circa 3 millimetri e tagliate 2 dischi uguali, di quale uno con foro centrale e una stellina che riesce a coprirlo. Sovrapponete un disco intero, uno con foro e al centro mettete la crema al cioccolato. Coprite con la stellina.



Mettete le crostatine nella teglia con carta forno sotto.
Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a
fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 10 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



La seconda teglia cuocete a fiamma medio-bassa 10 minuti e lasciate coperto senza fuoco 3 minuti. Raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.