



Crostatine di frolla con cioccolato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 8 persone:

- 300 farina per dolci**
- 150 burro
- 150 zucchero
- 2 uova
- 150 cioccolato al latte*
- 100 codette di cioccolato*
- 36 confetti di cioccolato al latte*
- sale

Preparazione:

Lavorate nel mixer la farina con il burro freddo a pezzetti. Aggiungete le uova, lo zucchero, un pizzico di sale, e amalgamate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per 30 minuti.

Riprendete la pasta frolla: mettete da parte un po' di impasto, che vi servirà per le zampe dei ragnetti, e stendete il resto con un matterello. Con un coppapasta rotondo, ricavate dalla frolla tanti dischetti tutti uguali. Disponete i dischi su una placca rivestita di carta da forno.

Formate con dei pezzetti di carta di alluminio dei "bastoncini" a mo' di supporto per le zampette, affinché vengano aricchiate e non dritte, e appoggiateli lungo i bordi dei dischetti. Modellate tanti piccoli bastoncini di frolla e attaccateli con una leggera pressione al corpo del ragnetto, sopra ai supporti di alluminio.

Mettete i vostri ragnetti nel forno già caldo a 180 °C e fateli cuocere per circa 15 minuti. Mentre aspettate che i ragnetti si raffreddino, fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria o al microonde, e spennellatelo sul corpo dei ragnetti, che ricoprirete poi subito con le codette. Completate la decorazione delle crostatine di frolla con cioccolato, posizionando 2 confetti al posto degli occhi e rimuovendo i supporti di alluminio delle zampe.

Ricetta di Anna Pierri

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e**

Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**