

## PASTICCINI – **TARLETTE AL CIOCCOLATO AL BIANCOMANGIARE CON Rossella**



La ricetta di **Pamirilla** (Patrizia Miroballo) la maestra pasticciera del blog "Mille delizie" creata per **Rossella** richiede ingredienti insoliti: farina di lenticchie e pasta di mandorle che si possono trovare in drogheria. Ma il risultato vale bene la fatica!

### INGREDIENTI X 4

g 150	Farina 00
g 50	Farina di lenticchie
g 100	Burro
g 100	Zucchero
1	Uovo intero
1 Cucchiaio	Rum
ml 100	Latte
g 100.	Pasta di mandorle in panetto
ml 250	Panna fresca
g 10	Colla di pesce (gelatina)
g 50	Cioccolato fondente 72%
g 100	<u>Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia</u>

### PROCEDIMENTO

"Sabbiare" burro e le due farine, cioè sfregarli in modo da ridurli in briciole. Impastare con zucchero, uovo e rum. Far riposare 30 min. in frigo.

Stendere la pastafrolla negli stampini. Tenere in frigo per 20 min. Inserire uno stampo separato da carta forno per mantenere la forma.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. Eliminare carta da forno e secondo stampo a metà cottura.

Fondere il cioccolato e spennellare l'interno dei gusci raffreddati.

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Scaldare il latte, sciogliervi la pasta di mandorle e filtrare. Aggiungere la gelatina strizzata e portare a bollore. Spegner e lasciar raffreddare.

Montare la panna non troppo ferma, senza zucchero e unire al composto di latte. Versarlo nei gusci di frolla e lasciarlo rapprendere in frigo. Fondere leggermente Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia e versarne

un cucchiaio sulle tartellette.



1h 50 min