

Tortine ripiene alla Crema Pasticcera e Cioccolato fondente

In occasione della recente festa del papà avevo preparato così tanta crema pasticcera che poi mi era avanzata. Cosa potevo fare? buttarla via? assolutamente no!... odio gli sprechi, specialmente quando si mette amore e s'impiega il tempo nel preparare dolci e composti. La crema pasticcera tra l'altro è la regina delle creme e si può adoperare per altre soluzioni, come per esempio nel fare la mousse al cioccolato. A mio avviso, una delle combinazioni che vince su tutte le altre è proprio la *"frolla + crema pasticcera"*, un legame che mi piace definire *"antico"*.

Ma veniamo a questa semplice ricetta:

Ingredienti:

Per la frolla

- 300 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato (più q.b. per decorare)
- 200 gr di burro
- 4 tuorli d'uovo
- aroma vaniglia (un cucchiaino di estratto liquido o un baccello intero)
- un pizzico di sale fino
- mezzo cucchiaino di lievito per torte

Per la farcitura:

- crema pasticcera q.b (fredda)
- gocce o scaglie di cioccolato fondente

Preparazione:

Per prima cosa consiglio di preparare la crema pasticcera in anticipo. Per la ricetta potete consultare [QUI](#).

Preparate la frolla. In una ciotola o planetaria inserite il burro ammorbidito con lo zucchero ed iniziate a montare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso, fermo e chiaro (quasi spumoso). Aggiungete il sale e continuate a mescolare. Unite i tuorli d'uovo ed amalgamate il tutto.

In un'altra ciotola miscelare e setacciare la farina con la fecola e il lievito. Incorporarli al composto precedente ed impastare. Inizialmente sarà molto morbida. Formate una palla, copritela con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per 2 ore.

Riprendete la frolla e stendetela con il mattarello ad uno spessore di 5 mm. Con un coppa-pasta formate dei cerchi abbastanza ampi per rivestire lo stampo del muffin. Consiglio di utilizzare la teglia antiaderente per muffin che risulta veloce e pratica senza bisogno di imburrare ed infarinare.



Versate dentro ad ogni tortina la crema pasticcera mescolata con le gocce o le scaglie di cioccolato fondente. Richiudete ogni singola tortina con un'altro cerchio di pasta frolla più piccolo e premete sui bordi per fare aderire.



Infornate le tortine in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti o fino a quando non risulteranno ben dorati.

Lasciate raffreddare completamente prima di cospargerli con dello zucchero a velo vanigliato e servirli.



Charles