

Tartellette ai mirtilli

Piccole, eleganti e golose. Sono queste tartellette ai mirtilli. Un frutto tanto piccolo quanto prezioso

per i suoi effetti benefici sulla circolazione e gli antiossidanti che contiene. Li ho sempre gustati puri a crudo, magari accostandoli ad una panna cotta e altri frutti di bosco, ma questa volta ho voluto dedicare alla loro delicatezza una ricetta nuova e il risultato è stato davvero gradevole. Leggere e fragranti con i mirtilli che non sovrastano gli altri sapori, ve le coniglio assolutamente.

INGREDIENTI PER 10-12 TARTELLETTE

PER LA FROLLA:

- 300 g di farina00
- 120 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo intero + 1 albume
- 1 bustina di lievito per dolci PANEANGELI
- la scorza grattugiata di 1/2 limone bio

PER LA CREMA:

- 100 g di zucchero
- 100 g di fecola di patate
- 90 g di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di 1/2 limone bio
- 1 pizzico di sale
- 1 vaschetta di mirtilli sani e maturi
- 2 cucchiaini di farina 00+ 1 noce di burro per foderare gli stampini da tartellette
- zucchero a velo vanigliato PANEANGELI per guarnire

PROCEDIMENTO:

Versare in una ciotola gli ingredienti per la frolla ed amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e riporre in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.



Passiamo alla preparazione della crema. Sgusciare le uova separando i tuorli dall'albume. In una ciotola amalgamare la fecola di patate con lo zucchero, la scorza grattugiata di 1/2 limone bio, i 2 tuorli d'uovo e i 90 g di burro ammorbidito. Lavorare il composto fino ad ottenere una crema liscia e densa.



A parte montare a neve l'albume rimasto con il pizzico di sale ed incorporare anche questo alla crema mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



Imburrare e infarinare gli stampi per le tartellette.



Stendere la pasta frolla allo spessore di circa 1/2 cm e foderare gli stampi. Farcire con circa 2 cucchiaini della crema ottenuta (tenere conto che tenderà a crescere leggermente di volume durante la cottura) e i mirtilli freschi già mondati e lasciati asciugare bene.



Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con funzione

ventilata per circa 15-20 minuti, sono pronte quando la superficie inizia a dorare.



Lasciare raffreddare completamente prima di estrarle dagli stampini e guarnire con una spolverata di zucchero a velo vanigliato.