

DOLCI E DESSERT

Tartellette ai pistacchi

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	250 g
Burro	120 g
Zucchero a velo	140 g
Pistacchi	70 g
Uovo	1
Formaggio fresco petit suisse	120 g
Yogurth greco intero	150 g
Cocco grattugiato disidratato	30 g
Liquore Cointreau	1 cucchiaino
Kiwi non troppo maturo	1
Mango	1/2
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Scottate i pistacchi nell'acqua bollente per 3-4 secondi, scolateli e pelateli. Tritateli finemente nel mixer, tenetene da parte 30 g e aggiungete agli altri la farina, il burro a tocchetti ammorbidito, 100 g di zucchero a velo, un uovo e un po' di sale.
- 2 Fate andare l'apparecchio finché avrete una pasta omogenea, avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 3 Stendete la pasta in una sfoglia di circa 2 millimetri e ritagliatela con 12 stampini di forme diverse. Rivestite con la sfoglia il fondo e i bordi degli stampi.
- 4 Eliminate la pasta che esce dai bordi, bucherellate il fondo con una forchetta e fate riposare nuovamente la pasta in frigo per 20 minuti. Cuocete le tartellette nel forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti.
- 5 Lasciatele intiepidire e levatele dagli stampini. Riunite in una terrina il formaggio con lo yogurth, il liquore e lo zucchero a velo rimasto.

- 6 Lavorate il composto fino a ottenere una crema soffice e omogenea, aggiungete 20 g di cocco e mescolate. Riempite le tartellette con questa crema. Sbucciate e tagliate a fettine sottili il kiwi e il mango.
- 7 Decorate metà delle tartellette con il kiwi, spolverizzandole con il cocco rimasto. Guarnite le altre con il mango cospargendole di pistacchi tritati.