



LE RICETTE PARMAREGGIO

# CROSTATINE AL CIOCCOLATO CON BURRO

PARMAREGGIO

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

## INGREDIENTI

- 200g di [Burro Parmareggio](#)
- 400g di farina 00
- 2 tuorli
- 1 uovo intero
- 120 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- Crema di nocciole q.b.

## DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TEMPO: 80 MINUTI

DIFFICOLTA': media

In una terrina versare la farina setacciata, zucchero e il pizzico di sale, unire il burro a pezzetti a temperatura ambiente. Impastare qualche minuto, incorporare i tuorli e poi l'uovo intero uno alla volta. Impastare velocemente, formare un panetto, coprire con pellicola e riporre in frigo per almeno 30 minuti.

Una volta rassodata stendere la frolla dello spessore di 5 mm, coppare e rivestire stampini da crostatine, bucherellare con la forchetta, versare la crema di nocciole e decorare con frolla a stampo natalizio. Cuocere in forno già caldo a 170°C per circa 20 minuti, controllare cottura.