

Tortine di nocciole e frutta



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 24 persone

Elenco ingredienti

100g di burro ammorbidito
100g di zucchero di canna
100g di nocciole sbiancate, sminuzzate con il
food processor
250g di mascarpone
2-3 cucchiaini di latte
45ml/3 cucchiaini di lemon curd
225g di fragole, a fettine

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
Imburrare leggermente 12 piccoli stampi
(non e' necessario se si usano quelli di
tipo antiaderente). Nel recipiente del mixer,
con la frusta a K lavorare burro e zucchero
per un paio di minuti, fino a quando sono
soffici e cremosi. Ora incorporare le nocciole
a pezzettini.
2. Versare un cucchiaino abbondante di miscela in ogni stampo. Infornare per 10
minuti circa, fino a quando le tortine diventano dorate e traboccano leggermente
ai lati. Lasciare raffreddare negli stampi per circa 5 minuti, poi estrarre



piano tutte le tortine con un piccolo coltello e appoggiarle su della carta da cucina (sul fondo vi sara' molto burro). (Gli stampi possono venire preparati 1 giorno prima e conservati in un recipiente ermetico, al fresco).

3. Nel recipiente del mixer, montare la frusta e lavorare il mascarpone con abbastanza latte per ottenere una miscela soffice e cremosa (simile alla panna montata). Mescolare e incorporare delicatamente il lemon curd.

Guarnire con le fragole.