

CROSTATINE DI FICHI E MORE

Ingredienti

- panna fresca da montare (300ml)
- zucchero a velo (80gr)
- fichi (10gr)
- Pasta Frolla Findus
- frutti di bosco

Come si prepara

Imburrare e infarinare 8 stampini del diametro di 7-8 centimetri.

Stendere la pasta e rivestire con essa gli stampini.

Passare in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Montare la panna incorporandovi lo zucchero a velo facendolo cadere da un setaccio.

Quando la pasta sarà fredda sformare gli stampini e disporre al centro un ciuffo abbondante di panna.

Sbucciare i fichi e tagliarli a spicchi regolari.

Mettere su ogni tartelletta qualche spicchio di fico e qualche frutto di bosco.

Tenere in frigo prima di servire.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	261 kcal 1093 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, Crostate

