



Crostatine con yogurt e ciliegie

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée Leggera
- 250 g di Mascarpone
- 1 stecca di Vaniglia
- 60 g di Zucchero a velo
- 360 g di Yogurt greco denso
- 150 g di Ciliegie

Preparazione

1. Dividete la brisée in 6 cerchi, aiutandovi con un coppapasta, e foderatevi 6 stampini da crostata infarinati e imburrrati. Lasciate riposare in frigo gli stampi per mezz'ora. A parte preparate la crema mischiando il mascarpone, lo yogurt, lo zucchero a velo, i semi della stecca di vaniglia. Coprite con la pellicola e lasciate da parte, in frigorifero. Tagliate a metà le ciliegie, privatele del nocciolo e lasciatele macerare con un cucchiaino di zucchero a velo. Preriscaldate il forno a 180° e cuocetevi le crostatine in bianco, coprendolo con carta forno e fagioli o i pesetti per torte (se li avete), per 20 minuti; eliminate poi i pesi e la carta forno e rimettete in forno per altri 10 minuti. Lasciate raffreddare, riempite di crema allo yogurt e versatevi sopra le ciliegie con parte del liquido che avranno rilasciato.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

⌚ 60

⊕ 4 4 persone