



Crostatine alla crema

Dolci

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Rhum
- 0,5 Decilitro 0,5 dl di Panna fresca
- 4 in 4 Tuorlo
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Zucchero
- 1 q.b. Frutta fresca q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Con la pasta frolla foderate 6 stampini per tartellette, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti. Montate la panna. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero e il rhum finché saranno chiari e spumosi, poi unite la panna montata, mescolando delicatamente. Fate raffreddare le crostatine, riempitele con la crema al rhum e decorate con frutta a piacere.

