



Torrette di biscotti alla panna montata, fragole e cioccolato



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per i biscotti:
200 g di farina
80 g di burro
110 g di zucchero
1 uovo
1 bustina
sale

inoltre:
200 g di panna montata
200 g di fragole
cioccolato fondente al 70%

PREPARAZIONE (50 MINUTI)

- Lavorate brevemente il burro e lo zucchero nella planetaria. Unite l'uovo e il tuorlo, amalgamate e incorporate la farina e il sale.
- Impastate il tutto fino a ottenere una massa liscia e omogenea.
- Avvolgetela nella pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Trascorso questo tempo stendete la pasta frolla su una spianatoia infarinata portandola ad uno spessore di 4 mm.
- Con un tagliabiscotti circolare da 8 cm di diametro ricavate 12 sagome che disporrete, opportunamente distanziate, su una teglia rivestita di carta forno.
- Cuocetele in forno a 180° per circa 20 minuti, i biscotti dovranno durare.
- Fate raffreddare completamente.
- Trasferite la panna montata in un sac a poche con bocchetta da 15 mm a stella.
- Tagliate le fragole a cubetti.
- Assemblate ora le torrette partendo da una base di biscotto, aggiungete dei ciuffetti di panna montata in modo da ricoprirle completamente, le fragole e grattugiatevi sopra il cioccolato fondente.
- Ricominciate con biscotto, farcite seguendo lo stesso ordine del precedente strato e completate con un altro disco di pasta frolla.
- Decorate con panna montata a piacere e fragole.
- Servite subito o conservate in frigorifero fino al momento di portare in tavola questo golosissimo dolce.