

Torta sorpresa dell'uovo di pasqua (Dolci)

Preparazione

Mettiamo tutti gli ingredienti per la frolla al cioccolato in una planetaria e impastate bene. Stendiamo quindi l'impasto ottenuto, in un disco, che infornerete a 180 gradi per un quarto d'ora. Non ci resta poi che comporre il dolce: prendiamo la crema pasticcera ed aggiungiamoci del cioccolato fuso e poi della panna montata. Otterremo una ganache che ci servirà per farcire la frolla. Aggiungiamo le fogliette di cioccolato, quindi aggiungiamo altra ganache, il croccante abbondante e altra ganache. Mettiamo in abbattitore o in freezer. Terminiamo guarnendo con pezzetti di cioccolato e fiorellini di zucchero.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Per la frolla al cioccolato:

180 gr di burro

zucchero a velo

farina di riso

cacao

un uovo intero

2 gr di sale

crema pasticciera già pronta

panna montata

fogliette di cioccolato

croccante al pistacchio e nocciola già

pronto