

Crostatine fichi e cioccolato



Buon pomeriggio a tutti!

È finalmente arrivato sul serio l'autunno e in un attimo sarà Natale! Non vi sto a spiegare la mia gioia per il periodo più bello dell'anno (perché è il più bello, no?) e mentre c'è gente che spera ancora di sfoggiare scarpe aperte e t-shirt estive... io inizio a scegliere gli addobbi di Natale e le relative ricette.

Queste crostatine sono tra le cose che mi fanno impazzire nel periodo natalizio. Sono fatte di semplice pasta frolla e guarnite con confettura di fichi e crema di cioccolato. Buonissime e si fanno davvero in pochi minuti.

Crostatine con fichi e cioccolato

per la pasta frolla trovate [qui](#) la ricetta

Marmellata di fichi bio 250g

Cioccolato fondente 300g

Panna liquida € 250g

Miele 1 cucchiaino

Ricoprire di carta forno gli stampi da tartelette. Stendere la pasta frolla e disporla negli stampi.

Utilizzare la forchetta per fare dei piccoli buchini su tutta la superficie della frolla.

Posizionare dei ceci secchi sulle nostre tartelette e infornare a 180° per 10 minuti.

Lasciare raffreddare e togliere i ceci secchi.

Cospargere la superficie di marmellata ai fichi (oppure la marmellata che volete).

Preparare la crema di cioccolato facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In un'altra pentola portare la panna a ebollizione insieme al miele. Mischiare panna e cioccolato. Lasciare raffreddare e versare direttamente sulle tartelette.

Far riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Prima di servire tirare fuori almeno 15 minuti prima.

Con questa ricetta partecipo al [contest Rigoni di Asiago](#)

