



CHARLOTTINE AL COCCO E NOCCIOLATA

UNA GOLOSA IDEA PER FARCIRE LE VOSTRE TARTELLETTE DI PASTA FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1000
ACQUA - PUÒ ESSERE SOSTITUITA CON ALBUME	g 350-400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria gli ingredienti a media velocità per 5 minuti.

FARCITURA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le tartellette di pasta frolla con un leggero strato di NOCCIOLATA e poi con l'impasto al cocco.

Chiudere le tartellette con un disco di pasta frolla bucherellato e cuocere in forno per 20 minuti circa a 210°C.

Una volta cotte e fredde rimuoverle dallo stampo e presentarle capovolte.