

TARTELLETTA COCCO E CIOCCOLATO



Pasta frolla al cacao:

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**

350 g burro freddo a cubetti

100 g uovo

80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirare in sfogliatrice a un'altezza di 3.5 mm e porre negli stampi microforati. Creare anche dei quadrati da 1.5 cm per lato e abbattere. Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato e abbattere.

Ripieno al cocco e cioccolato:

q.b. **COTTOCREM CIOCCOLATO**

1000 g **READY CAKE COCCO**

500 g acqua

400 g olio

Stendere sulla base della tartelletta uno strato di Cottocrem Cioccolato.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto spumoso. Dressare sul cottocrem al cioccolato e terminare con i quadrati alternandoli a piacere. Cuocere a 170°C per 15-20 min ca. Sformare e decorare a piacere.