

Crostatine alla marmellata

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione:
20 min

Cottura:
25 min

Dosi per:
6 persone

Costo:
Basso

Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione e riposo della pasta frolla (40 min)

Le crostatine alla marmellata sono delle dolci e fragranti tortine di pasta frolla ripiene di confettura, da preparare per la merenda, gli spuntini o le feste dei vostri bambini.

Dopo aver preparato la pasta frolla, stendetela negli appositi stampi e riempitela con una o più confetture di vostro gradimento; munitevi di piccoli tagliapasta e decorate la superficie con cuoricini, fiori o sagome create dando sfogo alla vostra fantasia.



Ingredienti x 6 crostatine

>> Marmellata
di gusti diversi q.b.

>> Pasta frolla
420 gr (vedi ricetta)



Preparazione



Preparate la pasta frolla seguendo la nostra ricetta ([clicca qui](#)), dopodiché avvolgetela nella pellicola trasparente e ponetela in frigorifero per almeno mezz'ora.

Trascorso il tempo necessario, togliete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela con un matterello su di una spianatoia leggermente infarinata realizzando una sfoglia dello spessore di ½ cm.

Prendete gli stampini per crostatine, avvicinateli tra loro lasciando una distanza di circa 2 cm tra uno e l'altro, quindi appoggiate l'intera sfoglia sopra di essi e tagliatela passandovi sopra il matterello.



Se vi risultasse difficoltoso rivestire di pasta frolla più stampi contemporaneamente, tagliate la sfoglia in parti più piccole e ricoprite uno stampino alla volta, tagliando via la parte di pasta in esubero passandoci sopra col matterello. Per ogni crostatina (compresa la pasta per il decoro in superficie) ci vorranno circa 70 gr di pasta frolla.





Se volete ottenere una crostatina monogusto, riempitela di una sola confettura: potrete realizzare la classica crostatina con bastoncini di pasta incrociati, oppure adagiare sulla marmellata delle piccole sagome di pasta frolla a forma di cuoricino, fiorellino.



Se invece vi piace l'idea di realizzare una crostatina bigusto, formate con la pasta frolla dei piccoli bastoncini che fungeranno da divisori per le confetture scelte e posizionatele a croce come da fotografia,



oppure scatenate il vostro estro artistico inventando nuove forme !

Una volta pronte le crostatine, adagiatele sulla leccarda del forno già caldo a 180° per circa 25 minuti, quindi sfornatele, lasciatele raffreddare e poi... buona merenda.

Consiglio

Inguaribile goloso?

Cerchi altre ricette di dolci, prova il Ricettario del Forum.

Se volete realizzare delle **crostatine bigusto**, ricordatevi di utilizzare marmellate dai colori molto diversi e armoniosi tra loro, per ottenere un bell'accostamento cromatico. Accostate per esempio, le marmellate di color arancio chiaro a quelle rosso scuro, come quella di albicocche (o pesche) esteticamente ben abbinabile a quella di fragole (o ciliegie).