

Cestini di frolla con crema di nocciola e pistacchio



Velocissimi da preparare e soprattutto molto versatili. I cestini di pasta frolla si prestano a tante gustosissime varianti. Cominciamo con la crema di nocciola e granella di pistacchio.

Ingredienti

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli
1 pizzico di sale
crema di nocciola
1 manciata di pistacchi sgusciati

Preparazione

Cominciamo con la preparazione della pasta frolla. Con le quantità indicate sopra per gli ingredienti si ottengono circa 450 g di impasto per la frolla, che sono senz'altro eccessivi per la preparazione dei 12 cestini che vedete in foto, ma potete usare la pasta frolla che vi rimane per preparare altri cestini in altre [varianti](#) oppure congelarla e utilizzarla in

un'altra occasione.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con la punta delle dita. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate l'impasto rapidamente fino ad arrivare ad una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Stendetela col mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.

Una volta preparata la pasta frolla aiutandovi con un coppa pasta tagliate dei cerchi di pasta e disponeteli negli appositi stampi per fare i cestini di frolla. Bucherellate la base dei cestini con una forchetta, in modo tale che la pasta non gonfi durante la cottura. Per evitare che la pasta frolla si deformi in cottura, inoltre, mettete gli stampi in frigorifero per 10 minuti (o ancor meglio 5 minuti in freezer) e poi infornate in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Quando i cestini di frolla saranno belli dorati, togliete dal forno, lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo mettete i pistacchi nel mixer e tritateli grossolanamente fino ad ottenere una granella di pistacchi. Una volta che i cestini di frolla si saranno raffreddati, toglieteli dagli stampi, riempiteli di crema di nocciola e spolverateli con la granella di pistacchi.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)