

# Soli di frolla ripieni

Semplici ma buonissimi pasticcini di pasta frolla croccante, che racchiudono un cuore tenero tenero. Noi li abbiamo riempiti con ricotta fresca e miele, ma alle possibili varianti l'unico limite è la vostra fantasia.

PREPARAZIONE: 60 min.COTTURA: 20 min.TEMPO TOTALE: 80 min.

PORZIONI: 50 pasticcini ca.



## Ingredienti:

### Per la frolla:

- Farina 0 400 gr.
- Burro 200 gr.
- Zucchero 200 gr.
- Uova 2 tuorli + 1 intero
- Scorza di 1 limone

### Per la farcia:

- Ricotta 120 gr.
- Miele 1 cucchiaio
- Cannella 1/2 cucchiaino

### Per decorare:

- Cacao amaro in polvere

## Preparazione:



1

Prepariamo la frolla, mettendo in un robot da cucina con le lame gli ingredienti in questo ordine e azionando a velocità moderata per qualche secondo tra un gruppo di ingredienti e l'altro: farina e burro ammorbidito; zucchero; uova, aromi e un pizzico di sale. Se necessario, finire di impastare a mano su una spianatoia, per amalgamare il tutto. Formare un panetto, avvolgerlo con pellicola e lasciar riposare in frigo almeno mezz'ora. Il procedimento completo e illustrato lo trovate [qui](#)

2

Mentre la frolla riposa, prepariamo la farcia lavorando a crema la ricotta con il miele (stiepidirlo brevemente se è cristallizzato) e aggiungere la cannella. Mettere da parte.





3

Riprendiamo la frolla e suddividiamo l'impasto in tocchetti da circa 30 gr., che stenderemo tra due fogli di carta forno. Con un coppapasta da cm. 5 di diametro, ricaviamo due dischetti.



4

Poniamo su primo mezzo cucchiaino di farcia, e copriamo con il secondo, schiacciando delicatamente i bordi tutt'intorno con i rebbi di una forchetta. Una volta sigillati i contorni, disporre i pasticcini su una teglia rivestita di carta forno.



5

Spennelliamo la superficie dei pasticcini con un uovo sbattuto e inforniamo a 180° per 20 minuti (170° se in forno ventilato), finché non assumano una colorazione leggermente dorata. Cotture prolungate renderanno la frolla più secca e croccante. Una volta raffreddati, cospargere con cacao in polvere e servire.



6

Ed ecco i nostri soli di frolla ripieni di ricotta al miele. Sono belli vero?