

TARTELETTE ALLE MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

- g 225 di avanzi di cioccolato al latte,
- g 100 di burro,
- g 50 di zucchero,
- g 30 di farina,
- 3 uova,
- mandorle a lamelle,
- sale,
- burro,
- farina.

Lavorate le uova con lo zucchero e la farina e un pizzico di sale, quindi aggiungete il cioccolato al latte e il burro fusi insieme.

Imburrate e infarinate 6 stampini per tartellette, copritene il fondo con un dischetto di carta da forno e uno strato di lamelle di mandorle, versatevi sopra l'impasto preparato, equamente diviso, quindi infornate a 160° e cuocete per circa 20 minuti.

Sformate le tartellette e servitele tagliate a spicchietti.