

# Cuori di San Valentino

I **cuori di San Valentino** sono golosi dolcetti di pasta frolla ripieni di Nutella o di altra crema spalmabile a scelta. Sono molto semplici da preparare, ma di sicuro effetto.

Per preparare i **cuori di San Valentino** occorrono stampini a forma di cuore, grandi circa 8-10 cm. A seconda della dimensione degli stampini possono venire 6-8 dolcetti che si conservano anche per una settimana, ben coperti in una scatola di latta o sotto una campana di vetro.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta frolla classica
- Burro e farina per le teglie
- Riso per la cottura delle basi di pasta frolla
- Nutella

## PREPARAZIONE

- Mettere su un tagliere un foglio di carta da forno per lavorare la pasta frolla. Stenderla con un matterello ben infarinato nello spessore di mezzo centimetro.
- Imburrare ed infarinare accuratamente degli stampini per dolce a forma di cuore e foderarli con la pasta, tagliando le eccedenze sui bordi e bucherellandoli sul fondo.
- Tagliare un foglio di carta da forno per ogni stampino, lavarlo, strizzarlo, asciugarlo e stenderlo all'interno. Riempirli quindi con del riso o dei fagioli secchi, che poi dovranno essere buttati.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 10 minuti, quindi levare il riso e la carta ed infornarli nuovamente a 160° C per 10 minuti. Proseguire qualche minuto ancora la cottura se risultano troppo pallidi.
- Lasciar raffreddare e riempire con la Nutella. Decorare con i denti di una forchetta e riporre i cuori in luogo fresco e asciutto.

## STAGIONE

Febbraio

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

