

Nonno Antonio

RECETAS



Tarteletas al Pistacho

Petit Suisse

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 120 gr. de manteca
- 140 gr. de azúcar impalpable
- 70 gr. de pistacho
- 1 huevo
- 120 gr. de queso **Petit Suisse Nonno Antonio**
- 150 gr. de yogurt entero
- 30 gr. de coco rallado
- 1 cuchara de Cointreau
- 1 kiwi no muy maduro
- Medio mango
- Una pizca de sal

Preparación

Escaldar los pistachos en agua hirviendo por 3 o 4 segundos luego colarlos y pelarlos. Triturarlos, en la trituradora separar 30 gr. y agregar al resto la harina, la manteca, 100 gr. de azúcar, un huevo y un poco de sal y seguir triturando hasta obtener una pasta homogénea, poner la masa en un film y llevarla al frío 30 minutos.

Extender la pasta en una lamina de cerca de 2 mm. de espesor y cortar con 12 moldes de formas diferentes y cubrir el fondo y paredes de cada molde.

Eliminar la pasta sobrante y pinchar el fondo con un tenedor y llevar nuevamente al frío 20 minutos.

Cocinar las tarteletas en horno ya caliente a 200° por 10 minutos, dejarlas entibiar y desmoldarlas.

Juntar en una vasija el queso **Petit Suisse** con el yogurt, el licor y el azúcar restante. Trabajar el compuesto hasta obtener una masa suave y homogénea, agregar 20 gr. de coco y mezclar.

Llenar las tarteletas con el compuesto, pelar y cortar el kiwi y el mango y decorar la mitad de estas con cada una de las frutas, espolvorear las de kiwi con coco y las de mango con pistacho.