

# Tartellette di frolla alla zucca con mousse al cioccolato e cannella

## Ingredienti per 20- 25 tartellette

- .125 g di burro
- .100 g di zucchero a velo
- .250 g di farina
- .1 bustina di vanillina
- .2 tuorli
- .un pizzico di sale
- .40 g di purea di zucca
- .zucchero a velo q.b.

## Procedimento

- .Mettete nel mixer la farina setacciata con il burro, lo zucchero, un pizzico di sale e il lievito, poi frullate fino ad ottenere un composto sabbioso.
- .Unite poi l'uovo ed impastate ancora.
- .Unite la purea di zucca e lavorate ancora qualche minuto.
- .Se l'impasto risultasse troppo umido unite qualche cucchiaino di farina setacciata.
- .Versate l'impasto sul piano di lavoro e terminate la lavorazione fino a creare una palla ben compatta.
- .Conservatelo almeno un'ora in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente.
- .Trascorso il tempo necessario, tirate la frolla con un mattarello su un piano infarinato e con un coppapasta rotondo di circa 5 cm di diametro, create tanti piccoli dischetti.
- .Disponeteli negli stampini per tartellette, bucherellate il fondo con uno stuzzicadenti e cuocetele a 160° per circa 10- 15 minuti.

## Preparate ora la mousse

- .Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, mescolate per ottenere un composto liscio e fluido.
- .Fatelo raffreddare.
- .Lavorate lo zucchero con i tuorli, fino a quando diventeranno bianchi.
- .Unite il cioccolato ormai freddo e lavorate nuovamente il composto con le fruste elettriche.
- .Montate a neve ferma gli albumi e a parte anche la panna.
- .In una terrina versate il composto di tuorli, zucchero e cioccolato, unitevi gli albumi e poi la panna montata, mescolando dall'alto verso il basso fino ad ottenere una mousse omogenea.
- .Unite la cannella.
- .Aiutandovi con una sac a poche con beccuccio a stella riempiate le vostre tartellette e cospargetele di zucchero a velo e cannella.

## Ingredienti per la mousse al cioccolato

- .250 g di cioccolato fondente
- .2 tuorli e 3 albumi
- .3 cucchiaini di zucchero
- .200 ml di panna liquida
- .cannella

