

# RICETTE D'UMORE e Colori

FACILE | 6 | 45\*

## GROSTATINE DI FIGHI FRESCHI E NOCI

I sapori buoni  
di settembre

Se è vero che settembre segna la fine dell'estate, è anche vero che le delizie di stagione possono allietare il rientro: perciò le crostatine di fichi freschi settembrini saranno il vostro dolce passepartout per la felicità.

### Preparazione

Ponete in una ciotola la farina, lo zucchero e le uova e mescolate, poi aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorate fino ad ammorbidire ed amalgamare bene il tutto. Rovesciate il composto su una spianatoia e impastate con le mani fino ad ottenere un panetto liscio. Avvolgete la vostra pasta frolla nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per 30 minuti. Dopodiché stendete la pasta con il mattarello su un piano infarinato e con un coppa pasta tagliate i vostri dischi che porrete negli appositi stampini su di un foglio di carta forno. Ora distribuite in modo uniforme la marmellata di fichi su ogni crostatina e ripiegate i bordi di frolla verso l'interno, spargete a pioggia le noci in granella e infornate a 180° per 30 minuti. Sfornate, lasciate freddare e guarnite con i fichi freschi, che avrete precedentemente tagliato a spicchi. Et voilà, le vostre piccole delizie settembrine sono pronte per essere degustate!

### INGREDIENTI:

- 400g di farina
- 4 uova (2 intere+2 tuorli)
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 300g di marmellata di fichi
- 10 noci
- 6 fichi (non troppo morbidi)

Quantità per 6/8 stampini

### IL COLORE VIOLA

Colore della fantasia, della regalità e della spiritualità, il viola attenua ansia e timori e stimola concentrazione e creatività.



### CHE FIGO!

Ricco di vitamine e minerali, povero di grassi, il fico, per l'elevato contenuto di zuccheri, è fonte di energia immediata. Ottimo alleato del cuore, grazie ai polifenoli, è un antiossidante naturale noto per le sue proprietà antinfiammatorie.

\* +30 minuti per far riposare la pasta frolla in frigo