

# Crostatine al Nesquik con pere caramellate.

---

Difficoltà: Bassa  
Cottura: 60 min  
Preparazione: 60 min  
Costo: Basso

---

Ecco un dolcetto raffinato e delizioso da servire come una sfiziosa merenda o come dessert per concludere in grande stile una cena: le crostatine al Nesquik con pere caramellate.

---

## Ingredienti per la pasta frolla di 6 crostatine dal diametro di 10 cm

Farina "00" 150 gr  
Nesquik 60 gr  
Zucchero a velo 25 gr  
Uova 1  
Burro 75 gr

## Ingredienti per la farcitura

Zucchero semolato 200 gr  
Cannella in polvere 1 cucchiaino  
Limoni, il succo di uno  
Burro 2 noci (circa 30 gr)  
Pere tipo Williams 1 kg

## Ingredienti per la decorazione

Cioccolato decorazioni 8  
Nesquik squeeze q.b.

---

## Partiamo dalla pasta frolla

Per le crostatine al Nesquik con pere caramellate per prima cosa prepariamo la pasta frolla al Nesquik con il metodo della sabbatura: nella ciotola di un mixer con le lame mettiamo la farina con il burro freddo tagliato grossolanamente a dadini e il Nesquik quindi azioniamo il mixer per un paio di minuti fino ad ottenere un composto per l'appunto sabbioso.

Trasferiamo il composto in una ciotola capiente e aggiungiamo lo zucchero a velo setacciato mischiandolo bene al resto; aggiungiamo anche l'uovo e iniziamo a impastare all'interno della ciotola quando avremo raccolto tutti gli ingredienti trasferiamo l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e iniziamo a lavorare l'impasto fino a quando avrà raggiunto una consistenza abbastanza compatta e assunto un colore marrone scuro omogeneo, quindi formiamo un panetto con l'impasto appiattiamolo leggermente e avvolgiamolo nella pellicola trasparente quindi lasciamolo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Trascorsi i 60 minuti prendiamo l'impasto e stendiamo su una spianatoia con un matterello in modo da ottenere una sfoglia spessa circa 3-4 mm e ritagliamo dei quadrati di impasto di circa 10x10 cm. Imburriamo e infariniamo bene gli stampi delle crostatine (per farle come quelle dell'immagine abbiamo utilizzato degli stampini del diametro della base di 10 cm e alti 2 cm) e

adagiamo il quadrato di pasta frolla sullo stampo in modo da fargli prendere la forma aiutandoci con le mani. Per farlo aderire con un coltellino dalla lama liscia, oppure con un piccolo mattarello, eliminiamo la pasta in eccesso dai bordi e bucherelliamo il fondo con i rebbi di una forchetta, avendo cura di non bucare fino in fondo la pasta.

A questo punto procediamo con la cottura alla cieca: adagiamo un quadrato di carta forno in ogni stampo e riempiamoli di fagioli. Inforniamo gli stampi in forno statico per circa 20/25 minuti in forno statico a 180 gradi (in forno ventilato 160 gradi per 10/15 minuti). In questo modo i fagioli faranno sì che la frolla non si gonfi in cottura. Una volta cotte sforniamo le crostatine, sformiamole dagli stampi e lasciamole raffreddare.

## Proseguiamo con la crema alle pere

Nel frattempo prepariamo la crema di pere, sbucciamo e tagliamo 5 pere a tocchetti grossolani. Mettiamo una noce di burro in una padella antiaderente e facciamola sciogliere poi aggiungiamo le pere, che avremo precedentemente scolato, 150 gr di zucchero, metà cucchiaino di cannella e il succo di mezzo limone. Facciamo cuocere a fiamma moderata per 10-15 minuti fino a quando le pere inizieranno a sfaldarsi. A questo punto lasciamo evaporare il liquido in eccesso (le pere non dovranno risultare acquose ma abbastanza asciutte), lasciamole raffreddare e poi versiamole nel bicchiere di un frullatore ad immersione e frulliamo fino ad ottenere una crema e trasferiamola in una sac-à-poche dotata di bocchetta a stella.

## Passiamo alla dadolata

Sbucciamo le altre 3 pere, tagliamole a dadini piccoli e regolari, mettiamo la restante noce di burro in una padella antiaderente e facciamola sciogliere poi aggiungiamo le pere, che avremo precedentemente scolato, 50 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella e il succo di limone. Facciamo cuocere a fiamma moderata per 10 minuti ma senza farle sfaldare, le pere dovranno rimanere intatte, una volta pronte teniamole da parte e procediamo con la decorazione delle crostatine.

Spremiamo la crema di pere all'interno della base di pasta frolla riempiendole completamente e sistemiamo al di sopra un cucchiaino di pere in dadolata.

## L'ultimo tocco

Come tocco finale, mettiamo un po' di Nesquik Squeeze in un cucchiaino e facciamolo ricadere tutt'intorno alla crema di pere in modo da creare un effetto variegato, in ultimo sistemiamo una decorazione al cioccolato all'interno della crema ed ecco le nostre crostatine al Nesquik con pere caramellate pronte per essere divorate!