



TARTELLETTE DI PASTA CROCCANTE E SFOGLIATA CON UOVA E BACON

Ingredienti

Per l'impasto delle tartellette:

500 gr di farina
250 gr di acqua
20 gr di lievito
40 gr di tuorli d'uovo
10 gr di sale
10 gr di zucchero
150 gr di burro per sfogliare

Per la farcitura:

200 gr di pancetta affumicata a fettine sottili
200 gr di latte
200 gr di panna liquida
4 uova
Sale e pepe

Procedimento

Per le tartellette:

Stendere, quindi, la pasta a forma di rettangolo, appoggiare il burro su 2/3 della

superficie e ripiegarla in 3 parti.

Sfogliare 2 volte a tre pieghe e passare poi tutto in frigorifero.

Sfogliare ancora una volta a tre e passare in frigo per altri 30 minuti.

Tirare quindi la pasta a uno spessore molto fino e disporla su delle tartellette precedentemente imburrate e infarinate.

Per la farcitura:

Preparare un composto con 2 uova e 2 tuorli, latte, panna, sale e pepe ben miscelati.

Disporre quindi uniformemente sopra la pasta le fette di pancetta e versarvi sopra il composto, ponendo, poi, a lievitare il tutto.

Infornare a circa 180°C per circa 20 minuti.