

Tartaletas de Manzana y Gorgonzola

Ingredientes

- 1 - 2 cucharadas de aceite para engrasar
- 12 rebanadas de pan de molde
- 150g de gorgonzola en trozos
- 80g de queso mascarpone
- 45-60g de nata (35% de grasa)
- ½ manzana Granny Smith cortada en dados de 1cm
- 50g de nueces troceadas

Preparación

1. Precaliente el horno a 180°C. Pincele ligeramente con aceite los huecos de un molde de 12 muffins y reserve.
2. Con un cortapastas de 8-10cm de diametro, corte con un disco de cada una de las rebanadas de pan. Aplaste ligeramente cada disco de pan con el rodillo y forre con ellos los huecos de la bandeja de muffins.
3. Ponga en el vaso el queso gorgonzola, el queso mascarpone y la nata. Mezcle 15seg/vel4. Rellene con la mezcla los huecos del molde hasta 2/3 partes y reparta por encima los dados de manzana y las nueces troceadas.
4. Hornee durante 15-20 minutos (180°C). Retire del Horno y deje templar. Desmolde y sirva inmediatamente.

Receta del libro “Cocina italiana variada y saludable”