

Tartelettes à la Ricotta et aux fruits rouges

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 241 Kcal

Charge glycémique par portion: 5.959

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 200.0 gr Ricotta
- 100.0 gr Fruits rouges
- 30.0 gr sucre glace
- 20.0 gr Sucre en poudre

Préchauffez le four à 180°C(Th.6)

Préparation de l'appareil

Dans un saladier, mettre la ricotta et la mélangez avec le sucre glace.

Préparation des tartelettes

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail et découpez des cercles de la taille de vos moules à muffins. Beurrez vos moules si ils ne sont pas en silicone. Garnissez les de pâte, et piquez les à l'aide d'une fourchette. Tapissez les de ricotta, et disposez dessus le mélange de fruits rouges (décongelé si c'est un mélange congelé...). Saupoudrez de sucre.

Cuisson

Enfournez pendant 25 min.

Présentation

A déguster pour 4 hrs avec un verre de lait.