

Sformatini al formaggio



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

125g di farina

1 cucchiaio di burro

Per la guarnizione

5 formaggini freschi

500g di zucchero

4 tuorli

1 uovo

80g di farina

50g di burro ammorbidito



Preparazione:

Mescolate gli ingredienti per la pasta: la farina, 1/2dl di acqua tiepida e il burro. Lavorate l'impasto e lasciatelo riposare per 30 min.

Stendete la pasta molto sottile e rivestite 8 stampini per dolcetti precedentemente imburrati.

In una ciotola sbattete i formaggini con la forchetta, incorporate lo zucchero e aggiungete i tuorli, uno per volta, e l'uovo intero.

Aggiungete il burro morbido e infine la farina, amalgamando bene il tutto.

Guarnite gli stampini foderati di pasta con il composto e infornate.

Dopo 30 min circa ritirate le tortine dal forno, lasciatele raffreddare un po' quindi servitele.