

Offelle

Ingredienti per 6 persone

400 gr. di pasta frolla già pronta

500 gr. di pere

125 gr. di zucchero

40 gr. di gocce di cioccolato

2 cucchiaini di cannella in polvere

1 tuorlo

burro per lo stampo

Lavate le pere, sbucciatele, eliminate il torsolo e i semini, tagliatele a tocchetti. Trasferite le pere a pezzi in una casseruola con un bicchiere d'acqua, e fatele cuocere a fuoco basso, schiacciandole con una forchetta. Versatevi lo zucchero quando si saranno bene ammorbidite, mescolate. Incorporate, via dal fuoco, le gocce di cioccolato e la cannella in polvere. Stendete la pasta frolla in una sfoglia sottile e ricavatene almeno 24 dischi smerlati di 8 cm di diametro servendovi di uno stampino. Distribuite su metà dei dischi il composto di pere, ricopriteli con gli altri dischi premendo leggermente i bordi con le dita inumidite. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto e adagiatele sulla placca del forno imburrata. Fatele cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi 25 minuti circa. Servite le offelle tiepide.