

# Tartellette Ai Mirtilli

Lavare i mirtilli e asciugarli delicatamente. Spalmare la marmellata sul fondo delle tartellette e riempirle con i mirtilli. In una casseruola scaldare la gelatina di limone con qualche cucchiaino di maraschino e spennellare i mirtilli con questo composto e decorare con ciuffetti di panna.

## Ingredienti

8 Tartellette Di Pasta Frolla Gi? Pronta  
4 Cucchiari Mirtilli Maturi  
4 Cucchiari Marmellata Di Lamponi  
250 G Panna Montata  
4 Cucchiaini Gelatina Al Limone  
Alcuni Cucchiari Maraschino

## Note

Preparazione: 10 minuti.