# TARTELETTES AU FROMAGE NAZARETH



**Instructions:**
Dérouler la pâte brisée et y découper des formes de 9 cm de diamètre. Les placer sur une plaque à muffins en silicone et laisser reposer 1/2 heure.

Mélanger le fromage Nazareth avec la ricotta, les œufs, le sucre, le marsala et les raisins secs.

Remplir les formes jusqu'au bord avec ce mélange et cuire 30 minutes au four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit bien brune et croquante.

Laisser refroidir les tartelettes et les retirer des formes.

Servir tiède et décorer d'un petit fruit ou d'un peu de sucre glace.

**Serves:**
6 people
**Type de recette:**
Dessert
**Allergens information:**
Gluten
**Niveau de difficulté:**
2.5