

DOLCI E DESSERT

Crostatine ai lamponi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

CALORIE

300 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pasta frolla refrigerata	2 rotoli
Lamponi freschi	200 g
Zucchero a velo	100 g
Granella di mandorle	50 g
Biscotti secchi	80 g

Preparazione

- 1 Ritagliate nella pasta frolla quattro dischetti del diametro leggermente più grande degli stampini da crostatine. Ricoprite ogni stampino prima con la carta da forno inumidita e poi con i dischetti di pasta frolla.
- 2 Punzecchiatela sul fondo e distribuitevi i biscotti sbriciolati e sui bordi della pasta la granella di mandorle. Ponete gli stampini nel freezer per una decina di minuti.
- 3 Nel frattempo, tenete da parte qualche lampone e mettete i rimanenti in una casseruolina con lo zucchero a velo.
- 4 Schiacciate i lamponi con una forchetta e cuoceteli finché lo zucchero non si sarà sciolto e la "composta" si sarà addensata, quindi fatela raffreddare.
- 5 Distribuitela nelle tartellette che cuocerete in forno a 200 gradi per 20 minuti. Togliete le tartellette dal forno e lasciatele raffreddare. Quindi sformatele.