

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Medaglioni al lampone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



I **medaglioni al lampone** sono una delizia, così buoni e ricchi da sembrare quasi dei pasticcini!

Accompagnateli con un buon tè e godetevi la pausa, che diventerà un piacevole vizio, da concedersi tutte le volte che si ha bisogno di tirare un po' il fiato. Provate la nostra ricetta. Se amate poi il sapore di questo frutto, vi proponiamo di sperimentare anche la ricetta della [cheesecake ricotta](#) e lamponi: buonissima!

INGREDIENTI

FARINA 300 gr
BURRO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 70 gr
UOVA 1
SALE 1 pizzico
VANILLINA 1 bustina
SCORZA DI LIMONE 0.5 limone - ½
cucchiari da tè
LAMPONI per farcitura ,surgelati - 250 gr
ZUCCHERO per farcitura - 150 gr
BURRO per farcitura - 50 gr
TUORLO D'UOVO per farcitura - 3

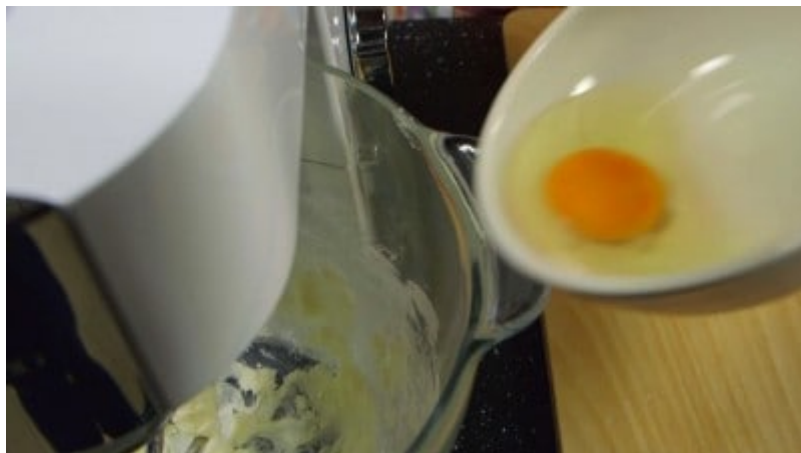
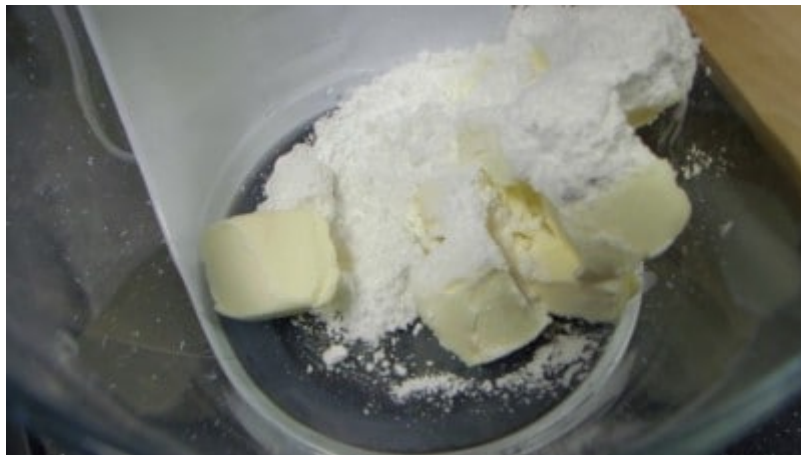
PER FARCITURA

LAMPONI anche surgelati - 250 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 50 gr
TUORLO D'UOVO 3

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare i biscotti al lampone, per prima cosa dovete realizzare la pasta frolla, quindi riunite nella ciotola della planetaria il burro e lo zucchero a velo e lavorate gli ingredienti fino a che ne otterrete una crema.

Aggiungete successivamente l'uovo, la farina, la vanillina e la scorza di limone e fate lavorare la macchina fino ad ottenere un impasto omogeneo.





- 2 Trasferite l'impasto su di un foglio di pellicola, schiacciatelo in un disco e avvolgetelo nella stessa pellicola. Riponete l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3** Nel frattempo preparate il ripieno, trasferite i lamponi in un tegame con due cucchiai d'acqua e fateli cuocere a fuoco lento fino a che i lamponi non siano completamente sfatti.





4 Lasciate intiepidire la purea di lamponi, quindi aggiungetevi il burro e, non appena questo inizia a sciogliersi, aggiungete lo zucchero.





5 Passate il composto ottenuto attraverso un colino. Incorporate i tuorli e rimettete il tutto sul fuoco in un pentolino.





- 6** Lasciate cuocere per circa 6 minuti o fino a che il composto non si sia leggermente addensato. Trasferitelo in una ciotola a freddare.





7 Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo, aiutandovi con un mattarello, fino a raggiungere uno spessore di circa 1/2 cm.

Ricavate, con un taglia pasta festonato di 5 cm di diametro, dei dischi che trasferirete su di una placca da forno foderata con un foglio di carta forno.



8 Distribuite un cucchiaino di farcia e coprite il tutto con un secondo disco al quale avrete

asportato un disco di diametro inferiore nel centro.

Se preferite potete procedere anche apponendo prima il disco di frolla bucato e riempire il buco con la farcia solo successivamente.





9 Infornate a 180°C per 15 minuti o fino a doratura.



10 Sfornate i biscotti e lasciateli freddare prima di servirli su di un bel vassoio da portata.



CONSIGLI

I biscotti di frolla mi vengono duri come mai?

Ogni forno ha la sua potenza, quindi controlla la cottura, appena diventano un po' più scuriscono cotti.

Posso utilizzare direttamente della marmellata?

Sì certo, farai di sicuro prima, ma appena puoi prova la versione ai lamponi.

La frolla deve necessariamente riposare in frigo?

Sì! Se non hai tempo, puoi metterla 15 min in freezer

Adoro questi medaglioni, mi daresti altre ricette di biscotti adatti alla colazione o merenda?

Prova i [biscotti ripieni al cacao](#) oppure i [biscotti con gocce di cioccolato](#)