DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Piramidi ai lamponi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

2 uova piccole

60 g di zucchero

1 pizzico di sale

60 g di farina

20 g di burro

lamponi freschi

zucchero a velo

PREPARAZIONE

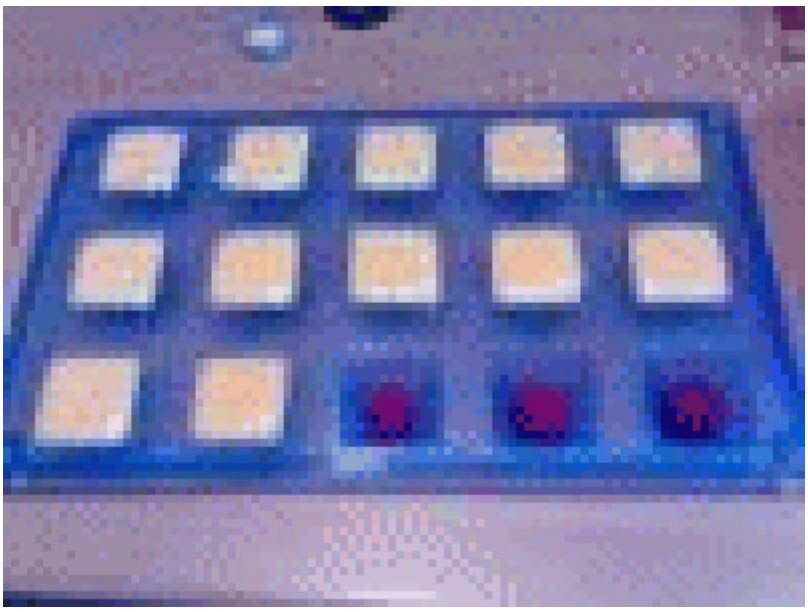
1 Preriscaldate il forno a 220°C.

Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero per 15 minuti.

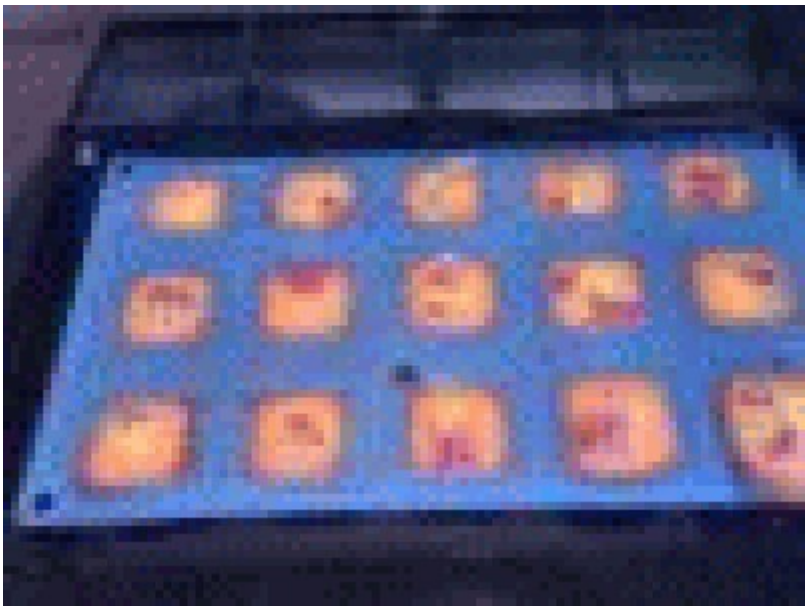
2 Aggiungete il sale, la farina ed il burro fuso mescolare delicatamente con un cucchiao.

3 Mettete un lampone in ogni piramide dello stampo.

Ricoprite con l'impasto.



4 Fate cuocere per 15 - 20 minuti.



5 Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Note

Se non avete gli stampini a piramide potete usare dei semplici stampi monoporzione in alluminio.