

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine ai lamponi



Le **crostatine ai lamponi** sono perfette per i giorni di festa, in particolar modo quando a tavola si vuol portare a tavola un dolce buono ma anche scenografico. Il tocco di rosso che in genere è beneaugurante, farà di certo effetto sui vostri ospiti. La ricetta è abbastanza semplice e se avete della pasta frolla a disposizione nel congelatore, potremmo dire che il di più è già fatto. Seguite la nostra ricetta e fateci sapere com'è andata! Se amate poi questo frutto meraviglioso, provate anche la [crostata con mascarpone](#) e lamponi, ottima anche questa!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 200 gr
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 50 gr
SALE 1 pizzico
VANILLINA 1 bustina
UOVO 1
ACQUA fredda - 3 cucchiaini da tavola

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO BIANCO SCIOLTO
MASCARPONE 250 gr
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

PER LA DECORAZIONE

LAMPONI freschi - 200 gr
GELATINA

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle crostatine ai lamponi in una planetaria o in un recipiente se procedete a mano, mettete la farina 00, lo zucchero, la bustina di vanillina, l'uovo, l'acqua fredda, il burro e iniziate a mescolare i vari ingredienti. Quando l'impasto formerà le prime palline aggiungete un pizzico di sale. Tirate fuori dalla macchina l'impasto, quindi lavoratelo un po' con le mani e schiacciatelo per ottenere una sfoglia tra due dischi sottili di fogli di carta da forno. Con la frolla ottenuta foderate degli stampini, bucherellatene il fondo e mettete sulla superficie un quadratino di foglio di carta da forno, quindi aggiungete i pesetti e procedete con la cottura in bianco: a 180°C per 20 minuti. Sfornate le crostatine, quando saranno fredde spennellatele con il cioccolato bianco fuso. Nel frattempo preparate la crema con il mascarpone e lo zucchero a velo. Riempite quindi le crostatine con la crema al mascarpone e decorate con i lamponi, spennellate con la gelatina.

CONSIGLIO

Posso fare la stessa ricetta ma con la pasta sfoglia?

Sì non c'è problema!

Quale altra frutta potrei utilizzare?

Puoi utilizzare tutta la frutta di stagione che vuoi, perché la crema al mascarpone si sposa bene con tutto.

Potrei suggerire i fondi di frolla in modo da averli pronti?

Sì ma se vuoi anticiparti puoi prepararli anche il giorno prima e quando freddi chiuderli in un contenitore.