

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frollini ai lamponi

di: *Cookaround*

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



Frollini ai lamponi, quando si dice che la pasta frolla ha 1000 vite! Questi dolcetti, perchè chiamarli biscotti sembra molto limitativo, sono uno scrigno di pasta frolla che contiene una farcia color rubino dall'intenso sapore di lamponi.

Difficile? Per niente! Basta solo un po' di tempo da dedicare ad un pasticcino da gustare in ogni momento della giornata..

## INGREDIENTI

FARINA 300 gr  
BURRO temperatura ambiente - 150 gr  
ZUCCHERO A VELO 70 gr  
UOVA 1  
SALE 1 pizzico  
VANILLINA 1 bustina  
SCORZA DI LIMONE 0.5 limone - ½  
cucchiari da tavola

## PER LA FARCITURA

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

# PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa trasferite i lamponi in un pentolino e metteteli sul fuoco con due cucchiai d'acqua. Lasciateli cuocere fino a che non si ridurranno in purea.



- 2** Nel frattempo preparate la pasta frolla: riunite nella ciotola dell'impastatrice il burro e lo zucchero a velo e lavorateli a crema. Se preferite lavorate gli ingredienti in una ciotola con le fruste elettriche.



- 3** Aggiungete la farina già setacciata, l'uovo, la vanillina e la scorza di limone. terminate di lavorare l'impasto.

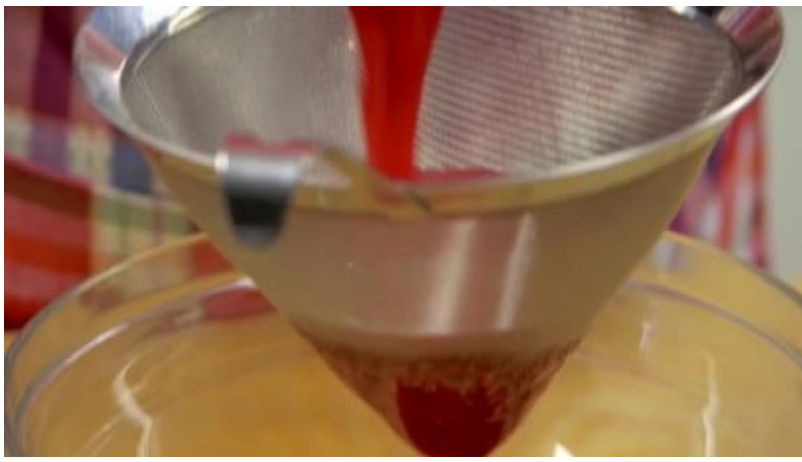




- 4 Quando la purea di lamponi sarà pronta, trasferitela in una ciotola ed aggiungetevi il burro e lo zucchero facendoli sciogliere bene nella purea.



5 Passate il composto ottenuto attraverso un colino.



- 6** Incorporate i tuorli d'uovo e rimettete tutto in un pentolino sul fuoco ad addensare, ci vorranno circa 6 minuti.

Dopodiché mettete la farcia da parte a freddare.





- 7** Quando l'impasto è pronto, lavoratelo velocemente sul piano di lavoro, avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero a rassodarsi per circa 30 minuti.





- 8 Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo, aiutandovi con un mattarello, fino a raggiungere uno spessore di circa 6 mm.

Ricavate, con un taglia pasta festonato di 5 cm di diametro, dei dischi.







- 9 Confezionate i frollini: prendete un disco di pasta frolla, adagiate nel centro un cucchiaino di ripieno e ricoprite il tutto con un secondo disco di pasta frolla. Sigillate i bordi del frollino.





**10** Infornate i frollini a 180°C per circa 13 minuti. Quando saranno dorati, sfornateli, lasciateli freddare e spolverateli con dello zucchero a velo.



**11** Serviteli su di un bel vassoio.

