

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Medaglioni al lampone

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



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.

## 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  
cucchiaini da tè  
LAMPONI per farcitura ,surgelati - 250 gr  
ZUCCHERO per farcitura - 150 gr  
BURRO per farcitura - 50 gr  
TUORLO D'UOVO per farcitura - 3

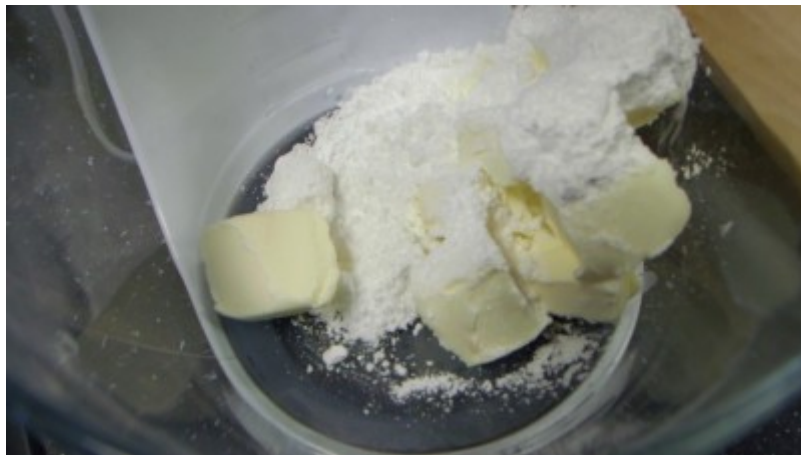
## PER FARCITURA

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 cucchiari 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