

# Crostatine Ai Lamponi

Ritagliate nella pasta frolla quattro dischetti del diametro leggermente pi? grande degli stampini da crostatine. Ricoprite ogni stampino prima con la carta da forno inumidita e poi con i dischetti di pasta frolla. Punzecchiatela sul fondo e distribuitevi i biscotti sbriciolati e sui bordi della pasta la granella di mandorle. Ponete gli stampini nel freezer per una decina di minuti. Nel frattempo, tenete da parte qualche lampone e mettete i rimanenti in una casseruolina con lo zucchero a velo. Schiacciate i lamponi con una forchetta e cuoceteli finch? lo zucchero non si sar? sciolto e la ?composta? si sar? addensata, quindi fatela raffreddare. Distribuitela nelle tartellette che cuocerete in forno a 200 gradi per 20 minuti. Togliete le tartellette dal forno e lasciatele raffreddare. Quindi sformatele.

## Ingredienti

2 Rotoli Pasta Frolla Refrigerata  
200 G Lamponi Freschi  
100 G Zucchero A Velo  
50 G Granella Di Mandorle  
80 G Biscotti Secchi

## Note

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 25 minuti. Calorie: 300.