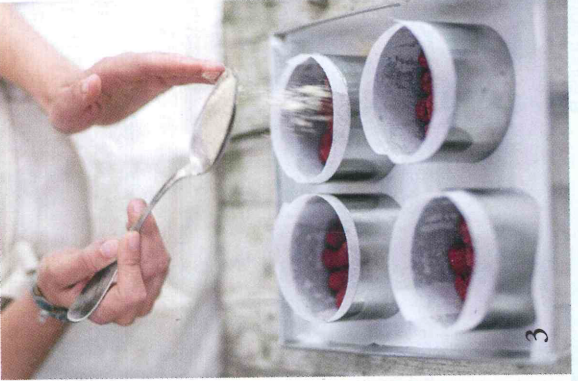
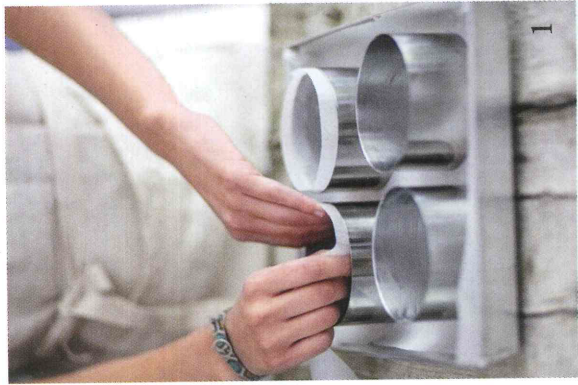




TORTINI ROVESCIATI AI LAMPONI

PER 4 TORTINI

100 g di farina di nocciole - 50 g di burro (più quello per gli stampi) - 2 uova - 100 g di zucchero di canna fine - 100 g di farina bianca - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di scorza grattugiata di un limone non trattato - 0,5 dl di olio extravergine d'oliva delicato - 0,5 dl di latte - 2 vaschette di lamponi (250 g in tutto)

- **1** Imburrate 4 anelli di acciaio di 10 cm di diametro e foderateli con una striscia di carta da forno, facendola leggermente debordare. Sistemate gli stampi su una placca anch'essa rivestita con un foglio di carta da forno. ● **2** Disponete i lamponi a testa in giù sul fondo degli anelli, serrandoli bene uno all'altro. ● **3** Cospargete i lamponi con un cucchiaino di zucchero e tenete da parte gli anelli preparati. ● **4** Lavorate il burro morbido con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto soffice e spumoso, poi aggiungete la scorza di limone. ● **5** Incorporate le uova, uno alla volta, mescolando con cura dopo il primo e poi unendo il successivo. ● **6** Aggiungete anche la farina di nocciole e la farina bianca setacciata con il lievito. ● **7** Ammorbidite il composto, aggiungendo prima l'olio, poi il latte. ● **8** Versate negli anelli sopra ai lamponi e cuocete nel forno già caldo a 180° per 30 minuti. Lasciate intiepidire i tortini, infilatevi sotto una spatola per aiutarvi, capovolgeteli e fateli raffreddare su una gratella per dolci. Disponeteli sui piatti individuali e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 555 cal/l'uno



Tessuti Forme di Farina,
piatti Rina Menardi.
Nella pagina accanto: grembiule
e tovagliolo Once Milano,
ciotola azzurra Serax, piatto
pane con bordo martellato
Enza Fasano in collaborazione
con Scene Mediterranee.
Indirizzi a pagina 6