

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Barchette con la marmellata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 12 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER 16 PEZZI

90 g di farina  
2 uova  
80 g di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
scorza di limone  
marmellata di fragole.

## PREPARAZIONE

- 1 Montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e lo zucchero vanigliato, fino a quando il composto sarà gonfio e chiaro. Quando sollevate le fruste, il composto dovrà scrivere, cioè lasciare delle linee che non affondino subito nell'impasto.



**2** Unite la scorza di limone e la farina continuando a frullare con le fruste



**3** Riempite delle formine in silicoma a forma di barchette con il composto e al centro mettete una pennetta (o altra pasta corta) avvolta nella carta stagnola.



4 Procedete così: prendete un quadratino di stagnola e avvolgetevi una pennetta



5 chiudere per bene



6 Cuocete a 180° per 10-12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare, togliete la "penna" e riempite la cavità con marmellata di fragole.



