

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al burro con marmellata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



Quando la voglia di un pasticcino goloso ti prende, ma non sai davvero da dove cominciare, la ricetta dei **biscotti al burro** con la marmellata sono proprio quelli che fanno al caso vostro! Semplici, leggeri, genuini, sono perfetti da realizzare e soprattutto da mangiare quando si ha voglia di qualcosa di dolce, magari abbinandoli a un thé o un caffè con le amiche. Provatene questa ricetta dal successo assicurato e vedrete quanto è semplice farli!

E se sei a caccia di dolcetti golosi prova anche la ricetta dei [biscotti con carote e arance](#): squisiti!

## INGREDIENTI

180 g di farina

140 g di burro

2 tuorli

1 bustina di vanillina

70 g di zucchero

150 g di marmellata gusto a scelta

poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Quando si devono preparare i biscotti al burro con marmellata, per prima cosa in una ciotola mettete la farina, il burro, i tuorli, la vanillina e lo zucchero.



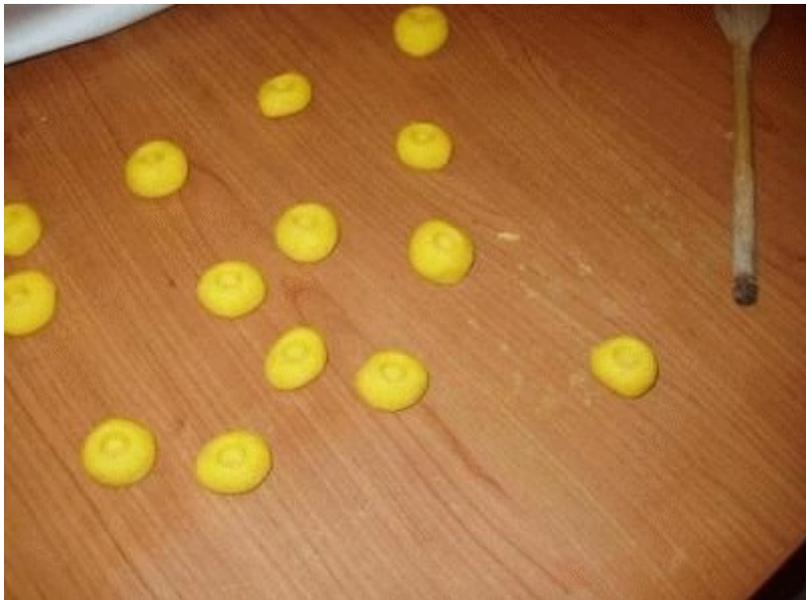
- 2 Impastare fino a formare una palla liscia.



**3** Avvolgete nella pellicola e mettete nel frigo per 1 ora.

Con la pasta formate un lungo bastoncino, che taglierete a tocchetti da cui formate delle palline.

Una volta ricavate le palline, con la punta di un cucchiaio in legno, formate degli incavi nelle palline.



**4** Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno ed infornare a 200°C per 15 minuti.

Fateli raffreddare e negli incavi mettete un cucchiaino di marmellata.



**5** Concludete con dello zucchero a velo.



## CONSIGLIO

**Volendoli regalare, quanto tempo prima posso farli?**

Anche un paio di giorni prima va benissimo.

**Come si conservano?**

Puoi conservarli in un porta biscotti o una scatola di latta.

**Posso usare qualunque tipo di marmellate?**

Sì va bene quella che più ti piace.