

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ripieni di marmellata di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 250 gr
ZUCCHERO 250 gr
FARINA 450 gr
MANDORLE TRITATE 50 gr
LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -
UOVA 1
TUORLI 2
CONFETTURA DI FRAGOLE 250 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

PREPARAZIONE

1 Sopra una spianatoia mettete la farina con lo zucchero ed il lievito. Fate al centro la

fontana, versatevi il burro e impastare con le mani, unite anche i tuorli, l'uovo e le mandorle e lavorate velocemente gli ingredienti.

Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un'ora. Stendete la pasta con il mattarello ad uno spessore di 3 millimetri. Con uno stampino del diametro di 5 cm. ricavate dei biscotti tondi e poneteli sulla placca foderata di carta forno.



2 Cuocete in forno già caldo a 180° per 10 minuti.



3 Lasciate raffreddare e farcite i biscotti due a due con un pò di confettura.



4 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e immergetevi la metà di ciascuna coppia di biscotti. Fateli asciugare sopra un foglio di carta forno.

Spolverizzate con dello zucchero a velo.



