

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconotti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 kg di farina
500 g di zucchero
400 g di burro
4 tuorli
2 uova intere
1 bustina di lievito per dolci
confettura.

Bocconotti...che delizie!! Degli scrigni di pasta frolla con un tesoro di confettura all'interno. Ma se siete golosissimi, potrete farcirli con della crema pasticciera o crema al cioccolato. Mina ci spiega come si realizzano.

PREPARAZIONE

1 Fare una fontana con la farina sulla spianatoia e nel centro inserire il burro, le uova e la

bustina di lievito. Impastare e poi lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
Prendere un po' d'impasto e appiattirlo sulla mano.



2 Aggiungere la confettura e chiudere formando una pallina.



3 Passare la parte chiusa in un po' di farina.



4 Inserire il bocconotto nel pirottino.



5 Adagiarli sulla placca del forno e cuocere in forno caldo 200°C per 25 minuti.

